

**Penne rigate**

Ref. 015780 | EAN 0108001250700



**Fournisseur** DE CECCO FRANCE SARL

**Marque** DE CECCO



**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Sac 3kg
<b>Unité de vente</b>	Sac de 3 kg
<b>Durée de vie</b>	1095 jours
<b>DLUO garantie</b>	730 jours
<b>Allergènes</b>	Céréales contenant du gluten
<b>Allergènes (Traces)</b>	Soja, Moutarde
<b>Mode de conservation</b>	Conserver à l'abri des sources de chaleur, de la lumière et éviter les endroits humides.
<b>Conditions de conservation</b>	Conserver à l'abri des sources de chaleur, de la lumière et éviter les endroits humides.
<b>Température de stockage</b>	De 10°C à 35°C

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	Conserver à l'abri des sources de chaleur, de la lumière et éviter les endroits humides.
<b>Descriptif</b>	<p>De la famille des pâtes courtes, striées à coupe oblique, les Penne Rigate font partie des formats de pâtes les plus connues et se prêtent à mille et un usages.</p> <p>Le mot "Penne" se réfère, en italien, à la plume d'oie utilisée autrefois pour écrire et qui était coupée en biais pour obtenir une pointe au trait fin. Le format, obtenu de pâtes tubulaires, lisses ou striées, de différentes longueurs présente la coupe diagonale typique de la plume d'écriture.</p> <p>Les Penne Rigate sont parfaites pour la préparation de pâtes au four et de pastasciutta agrémentées de sauces de viande de porc ou de bœuf. Elles sont succulentes avec les assaisonnements à base de légumes et, de par leur polyvalence, s'adaptent parfaitement à toutes les recettes de la tradition méditerranéenne, comme la sauce tomate et basilic, huile vierge extra avec une touche de parmesan. La sauce "all'arrabiata" est l'assaisonnement classique.</p>

<b>Ingrédients</b>	Pâtes alimentaires de semoule de BLE dur - peut contenir du SOJA et de la MOUTARDE.
<b>Ingrédients primaires</b>	Pâtes alimentaires de semoule de BLE dur
<b>Message marketing</b>	La qualité De Cecco est une passion depuis 1886. Sélection des meilleures blés - Tréfilage rugueux - Séchage lent et à basse température. Les vraies pâtes italiennes ' Al dente '. Semoule de BLE dur de qualité supérieure

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	3	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Brut</b>	1.05 Kilos	<b>Volume</b>	7 068 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	36.1 x 32.1 x 6.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	4	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Brut</b>	6.4 Kilos	<b>Volume</b>	32 422 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	37.1 x 28.1 x 31.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	96	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Brut</b>	857.9 Kilos	<b>Volume</b>	1 039 680. Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 108.3	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



Générée le 06 Décembre 2025 à 20h00

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.



**NUTRITION**

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	<b>Pour 100 gr / ml non préparés</b>
<b>Valeur énergétique</b>	351 Kilocalories 1 490 Kilojoules
<b>Matières grasses</b>	1.5 Grammes
<b>dont acides gras saturés</b>	0.3 Gramme
<b>Glucides</b>	69 Grammes
<b>dont sucres</b>	3.4 Grammes
<b>Fibres alimentaires</b>	2.9 Grammes
<b>Protéines</b>	14 Grammes
<b>Sel</b>	-

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication</b>	Italie
<b>Type de régime</b>	Vegetarian
<b>Type d'emballage</b>	Bag
<b>Type matériau d'emballage</b>	Plastic Other