

**Linguine**

Ref. 015781 | EAN 8001250180070



**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>Les Linguine sont le format de pâtes longues typiques de la Ligurie : elles ont la forme d'une petite assiette de tagliatella et étroite et naissent pour accompagner le pesto traditionnel.</p> <p>Le format écrasé et la forme légèrement arrondie leur permettent de capturer les assaisonnements et d'en restituer toute la variété des saveurs.</p> <p>Elles sont excellentes agrémentées de beurre et sauge ou de sauces tomate fraîche enrichies de légumes et fines herbes ou de sauces piquantes préparées à la dernière minute avec de l'huile extra vierge, de l'ail, du piment, des anchois et des câpres.</p> <p>Ce type de pâte se marie parfaitement aux sauces de poisson avec mollusques et fruits de mer et les sauces "blanches" préparées avec de la crème de lait, du</p>

mascarpone, des fromages mous et fondants et une touche d'épices comme le safran, le raifort et le gingembre.

**Ingrédients**

Pâtes alimentaires de semoule de BLE dur - peut contenir du SOJA et de la MOUTARDE.

**Ingrédients primaires**

Pâtes alimentaires de semoule de BLE dur

**Message marketing**

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>	3.5 Kilos	<b>Volume</b>	3 330 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	27.1 x 24.1 x 5.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	4	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Brut</b>	14 Kilos	<b>Volume</b>	16 595 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	31.1 x 23.1 x 23.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	240	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Brut</b>	840.8 Kilos	<b>Volume</b>	1 252 800 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 130.5	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



Générée le 06 Décembre 2025 à 20h01

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