

COQUILLETTES DEMI COMPLETES FILIERE FRANCE 5KG

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET



Code article / Item code : 1053

Code EAN 13 / EAN 13 3380390181204

Code :

SPÉCIFICITÉS / SPECIFICITIES :

'PRIMEAL s'engage pour une agriculture française et pour le développement de filières de proximité.

De la culture du blé dur à la fabrication, cette pâte fait appel aux savoir-faires français ! Le blé dur BIO est produit en FRANCE en partenariat avec des agriculteurs et des coopératives, motivés par la pérennisation de cette culture. Le grain est transformé par un semoulier français et les pâtes sont fabriquées, dans notre usine en Ardèche.

Sac KRAFT RECYCLABLE et compostable

Adaptées à la liaison froide et chaude

CERTIFICATIONS ET ORIGINE / CERTIFICATIONS AND ORIGIN :



LOGO BIO
EUROPEEN

**Certification /
Certification :** FR-BIO-01

Origine / Origin : Agriculture France

**Fabrication /
Manufacturing :** FRANCE

COMPOSITION ET ALLERGÈNES / COMPOSITION AND ALLERGENS :

Ingrédients / Ingredients : Semoule de BLE dur demi-complète*
*issue de l'agriculture biologique

Allergènes / Allergens : GLUTEN

**Peut contenir des traces
de / May contain traces
of :** Oeufs et soja

MISE EN OEUVRE ET RENDEMENT / COOKING INSTRUCTION AND YIELD

(À ADAPTER SELON MATÉRIEL ET PROCESS / TO BE ADAPTED TO EQUIPMENT AND PROCESS) :

Plonger les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante et salée. Cuire le temps préconisé suivant le type de liaison.

En LIAISON CHAUDE: égoutter, mettre en bac, huiler légèrement, mélanger, attendre 5 min, mélanger à nouveau, puis maintenir en température.

En LIAISON FROIDE: égoutter, mettre en bac, huiler légèrement, mélanger, attendre 5 min, mélanger à nouveau puis refroidir. Remise en température en four vapeur

Eau	Temps cuisson liaison chaude	Temps précuisson liaison froide	Temps remise en oeuvre liaison froide	Rendement	Nombre portions ado/adultes *	Nombre portions enfants en élémentaire *	Nombre portions enfants en maternelle *
Pleine eau - mini 10 litres / kg	8 min	6 min	2/3 min	2.40	60	71	100

* portions inférieures recommandées par le GEM-RCN

COQUILLETTES DEMI COMPLETES FILIERE FRANCE 5KG

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL VALUES :

	Pour 100G
Valeur énergétique / Energetic value :	1516 kJ/ 358 kcal
Matières grasses / Fats :	1.9
Dont acides gras saturés / Saturated fat :	0.4
Glucides / Carbohydrates :	71.6
Dont sucre / Of which sugar :	4.5
Fibres alimentaires / Dietary fibers :	5.5
Protéines / Proteins :	10.9
Sel / Salt :	<0.01

CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT / STORAGE CONDITIONS AND PACKAGING :

Durée de conservation / Shelf life (mois / months) : 36 (mois / months)

Condition de stockage / Storage conditions : A conserver dans un endroit sec et frais, entre 12 et 14°

Emballage / Packaging : Sac papier kraft + 1 étiquette

Poids / Weight (kg) :	5.000
PCB / Packaging :	1 x 5000 g
Sacs/couche / Bags/coat :	12
Couches / Coats :	8
Sacs / palette :	100
UVC / palettes :	100