



PÂTES DE NOËL

VRAC 3KG

De jolies et savoureuses pâtes de Noël pour une table de fête réussie !

Ces Pâtes d'Alsace traditionnelles incorporent 7 oeufs frais au kilo de semoule de blé dur. Cette typicité leur apporte un goût et une texture uniques, une belle couleur jaune et une excellente tenue à la cuisson.

Sapin, étoile, cadeau, figurine... il y en a sous toutes les formes !

LES DESSINS

6 formes de Noël dans un carton :



CLOCHE



ETOILE FILANTE



ETOILE



PÈRE NOËL



SAPIN



CADEAU



RECETTE TRADITIONNELLE



- **IGP** (Indication Géographique Protégée) **Pâtes d'Alsace** : respect de la recette traditionnelle 7 oeufs frais (30%) au kilo de semoule de blé dur
- **Moule en bronze et séchage lent**, pour une pâte qui retient parfaitement la sauce
- **Savoir-faire et authenticité Grand'Mère**

OEUFS PLEIN AIR DE FRANCE



RENDEMENT :



100g

de pâtes crues

=



250g

de pâtes cuites

PORTIONS :



40
PORTIONS
en accompagnement



30/35
PORTIONS
en plat principal

NUTRI-SCORE





PÂTES DE NOËL

VRAC 3KG



Photo non contractuelle.



Produits	Code EAN	Code article	Poids net carton (kg)	Dimensions carton (mm) facing x L x H	Cartons/palette	Cartons/couche	Couches/palette	Poids net palette (kg)	Hauteur palette (mm)
Pâtes de Noël	3065620013707	01370	3 kg	335 x 255 x 130	100	10	10	300	1450



Suivez toute l'actualité des Pâtes Grand'Mère sur :