

**Elicoidali qs**

Ref. 026888 | EAN 1800013908040



**Fournisseur** GAROFALO

**Marque** GAROFALO



**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Sac 3 kg
<b>Unité de vente</b>	Sac de 3 kg
<b>Durée de vie</b>	1095 jours
<b>DLUO garantie</b>	820 jours
<b>Allergènes</b>	Céréales contenant du gluten
<b>Mode de conservation</b>	A conserver dans un endroit sec
<b>Conditions de conservation</b>	A conserver dans un endroit sec
<b>Température de stockage</b>	De 8°C à 45°C

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	Plonger les pâtes dans l'eau bouillante salée. Laisser cuire le temps désiré selon le mode de mise en oeuvre choisi.
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : 100% semoule de BLÉ dur de qualité supérieure
<b>Message marketing</b>	La gamme Garofalo Ristorante, propose aux professionnels, des pâtes parfaites à la fois en cuisson et en double cuisson. Grâce à la qualité des blés sélectionnés et au savoir-faire de nos experts, les pâtes restent texturées et souples, pour un excellent rendu gustatif et un sublime visuel en assiette. L'Elicoidali bénéficie du label IGP Di Gragnano gage de grande qualité pour cette pâte façonnée dans un moule en bronze

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	3	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	-	<b>Volume</b>	10 197 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	35.5 x 33.4 x 8.6	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



 CARTON

PCB	4	Contrôle colisage	Non
Poids Net	12 Kilos	Volume	45 928 Cm <sup>3</sup>
Dimensions (L x l x h)	37.5 x 35.5 x 34.5	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	72	Contrôle colisage	Non
Poids Net	216 Kilos	Volume	1 137 600 Cm <sup>3</sup>
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 118.5	Dimensions (unité)	Centimètre

## CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	Italie
Type de régime (GDSN)	Vegetarian
Type d'emballage (GDSN)	Bag