

Elicoidali qs

Ref. 026888 | EAN 1800013908040



Fournisseur LUSTUCRU RIZ

Marque GAROFALO



#EGalim

GÉNÉRAL

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

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Plonger les pâtes dans l'eau bouillante salée. Laisser cuire le temps désiré selon le mode de mise en oeuvre choisi.
Ingrédients	Ingrédients : 100% semoule de BLÉ dur de qualité supérieure
Message marketing	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

PCB	3	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	3.03 Kilos	Volume	10 197 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	35.5 x 33.4 x 8.6	Dimensions (unité)	Centimètre



 **CARTON**

PCB	4	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	12.895 Kilos	Volume	45 928 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	37.5 x 35.5 x 34.5	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	72	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	257.41 Kilos	Volume	1 137 600 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 118.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 gr / ml non préparés	% AJR
Valeur énergétique	351 Kilocalories 1 489 Kilojoules	18 %
Matières grasses	1 Gramme	1 %
dont acides gras saturés	0.2 Gramme	1 %
Glucides	70 Grammes	27 %
dont sucres	3 Grammes	3 %
Fibres alimentaires	3 Grammes	
Protéines	14 Grammes	28 %
Sel	-	

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Italie
Type de régime	Vegetarian
Type d'emballage	Bag