

## Calamarata igp

Ref. 027380 | EAN 8000139912504



Fournisseur GAROFALO

Marque GAROFALO



## GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet 500g
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	760 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten, Soja
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	100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure. Peut contenir du soja
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. Le calamarata bénéficie du label IGP Di Gragnano gage de grande qualité pour cette pâte façonnée dans un moule en bronze.

## LOGISTIQUE



## UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	0.5 Kilo	Volume	2 835 Cm <sup>3</sup>
Dimensions (L x l x h)	7 x 15 x 27	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

<b>PCB</b>	12	<b>Contrôle colisage</b>	Oui
<b>Poids Net</b>	6 Kilos	<b>Volume</b>	41 097 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	60.1 x 26.1 x 26.2	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

 **PALETTE**

<b>PCB</b>	288	<b>Contrôle colisage</b>	Oui
<b>Poids Net</b>	144 Kilos	<b>Volume</b>	1 142 400 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 119	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	Italie
<b>Type de régime (GDSN)</b>	Vegetarian
<b>Type d'emballage (GDSN)</b>	Envelope