



Casarecce igp

Ref. 027454 | EAN 8000139912795

Fournisseur GAROFALO

Marque GAROFALO



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 3 kg
Unité de vente	Sac de 3 kg
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	720 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 casarecce 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 Net	3 Kilos	Volume	7 612 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	29 x 7.5 x 35	Dimensions(unité)	Centimètre



 **CARTON**

PCB	4	Contrôle colisage	Non
Poids Net	12 Kilos	Volume	31 755 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	36.5 x 30 x 29	Dimensions(unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	96	Contrôle colisage	Non
Poids Net	288 Kilos	Volume	979 200 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 102	Dimensions(unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Italie
Type de régime	Vegetarian