



SÉLECTION

Découvrez nos pâtes aux blés français issus d'une exploitation agricole HVE*



Un indispensable EGalim

- La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) rentre dans les critères d'éligibilité aux **50% de produits de qualité et durables**

Les attentes des consommateurs tournées autour des questions environnementales

- **7/10 des français** sont dans une dynamique plus **durable/responsable**
- Les français pensent que les produits durables sont de **meilleure qualité à 67%**

Source : Baromètre GreenFlex-ADEME

Les bénéfices de nos pâtes Sélection

- Une sélection de **blés 100% Français** issus d'une exploitation agricole à **Haute Valeur Environnementale de Niveau 3**
- **Pâte de qualité supérieure**, facile et rapide à mettre en œuvre
- Une solution **#EGalim** qui répond aux **50% de produits de qualité et durable**, en étant plus accessible que le BIO



Panzani s'engage dans la Filière Blé Responsable Français

- Un approvisionnement 100% blé dur français** pour nos pâtes Sélection
- Une valorisation du travail des agriculteurs et des coopératives
- Un objectif zéro résidu de pesticides***

Panzani, c'est également la **proximité géographique** entre les **semouleries et les zones de culture**. Le blé dur HVE de nos pâtes Sélection est transformé dans notre semoulerie puis dans notre usine de pâtes de Marseille



La certification Haute Valeur Environnementale

Le niveau 3 garantit :

- L'intégration et le développement de la biodiversité dans la conduite de l'exploitation
- La conception de systèmes de production agricole visant à diminuer les pressions sur l'environnement et limitant au maximum les intrants

La sélection de blé issue d'exploitations HVE*, c'est la promesse d'une **agriculture vertueuse, autonome et respectueuse de l'environnement.**



SÉLECTION



Mise en œuvre

1. Plonger les pâtes dans l'eau bouillante salée (10L pour 1kg de pâtes)
2. Laisser cuire le temps désiré et selon le mode de mise en œuvre choisi

	À cru		Flux tendu		Différé			Portions	
	Long. (mm)	Haut. (mm)	Temps de cuisson recommandé	Rendement à disparition du point blanc	Temps de précuisson	Temps de remise en t° (four vapeur)	Rendement à disparition du point blanc		
Torti	32	6,5	7 min.	2,30 - 2,90	4 min.	2 à 3 min.	2,30 - 2,90	660	58 - 73
Coquillettes	9,5	3,3	7 min.	2,70 - 3,30	4 min.	2 à 3 min.	2,70 - 3,30	750	68 - 83



En préparation froide :
Refroidir puis égoutter

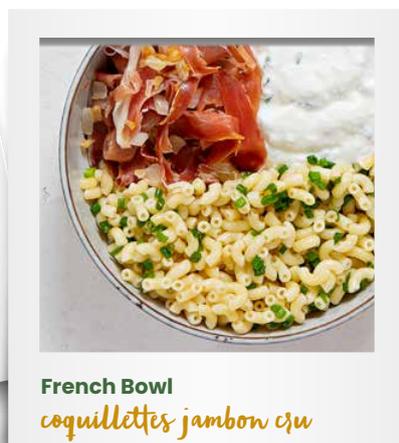


En préparation chaude :
Égoutter et maintenir à température

Le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.



Idées recettes à retrouver sur panzanifoodservice.com



Découvrez l'ensemble de notre gamme Panzani Sélection



Couscous Sélection 5 kg

Code SAP : 805417
Code distributeur :



Torti Sélection 5 kg

Code SAP : 805633
Code distributeur :



Coquillettes Sélection 5 kg

Code SAP : 805632
Code distributeur :



Panzani Food Service - 37 bis rue Saint-Romain, 69008 LYON - panzanifoodservice.com

Suivez-nous sur notre compte LinkedIn

<https://www.linkedin.com/showcase/panzani-food-service/>

