



## Gnocchetti sardi bio

Ref. 028032 | EAN 3760372510046



Fournisseur CQFD

Marque CQFD LOCAL 77



### GÉNÉRAL

<b>Unité de facturation</b>	Sac 5kg
<b>Unité de vente</b>	Sac de 5 kg
<b>Informations bio.</b>	Biologique ( $\geq 95\%$ )
<b>Durée de vie</b>	1095 jours
<b>DLUO garantie</b>	240 jours
<b>Allergènes</b>	Céréales contenant du gluten
<b>Labels</b>	BIO, 01_PRODUIT_EN_ILE_DE_FRANCE
<b>Mode de conservation</b>	A conserver dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière
<b>Conditions de conservation</b>	A conserver dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière

### DESCRIPTION

<b>Conditions utilisation</b>	<p>Pâtes adaptées pour la liaison chaude / froide et préparation directe. Portez l'eau salée à ébullition puis versez les pâtes en pluie en une seule fois pour une cuisson uniforme. Remuez régulièrement.</p>
<b>Descriptif</b>	<p>Comme toutes les pâtes C.Q.F.D, les Gnocchetti Sardi Bio sont élaborés à partir de semoule de blé dur issue de la filière Bio d'Ile-de-France et fabriqués dans notre atelier à Meaux. Ils sont séchés lentement à basse température, afin de conserver la saveur authentique du blé dur ainsi que tous ses nutriments, notamment les protéines.</p> <p>Tréfilées au bronze, ces pâtes bio possèdent une texture rugueuse, permettant de retenir parfaitement la sauce et d'offrir une gourmandise décuplée.</p> <p>Locales, nutritives et savoureuses, les Gnocchetti Sardi Bio subliment toutes vos préparations, des plats simples aux recettes plus gourmandes.</p>
<b>Ingrédients</b>	<p>Ingrédients : Semoule de blé dur*</p> <p>* Issu de l'agriculture biologique</p>



**Ingrédients primaires**

Semoule de blé dur (100%)

**Message marketing**

Comme toutes les pâtes C.Q.F.D, les Gnocchetti Sardi Bio sont élaborés à base de semoule de blé dur issu de la filière blé dur Bio d'Ile-de-France et fabriqués dans notre atelier à Meaux. Ils sont séchés lentement et à basse température pour conserver la saveur authentique du blé dur, ainsi que tous ses nutriments, notamment les protéines. Tréfilées au bronze, toutes les pâtes bio C.Q.F.D. sont rugueuses afin de retenir la sauce pour une gourmandise décuplée.

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	5	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Brut</b>	5.085 Kilos	<b>Volume</b>	14 250 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	25 x 10 x 57	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Brut</b>	5.085 Kilos	<b>Volume</b>	14 250 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	25 x 10 x 57	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	99	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Brut</b>	524.415 Kilos	<b>Volume</b>	1 687 680 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 175.8	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



Générée le 16 Janvier 2025 à 09h34

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.



## NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	386 Kilocalories 1 640 Kilojoules
Matières grasses	1.9 Grammes
dont acides gras saturés	0.4 Gramme
Glucides	80 Grammes
dont sucres	2.3 Grammes
Fibres alimentaires	2.7 Grammes
Protéines	14.1 Grammes
Sel	0.01 Gramme

## CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type de régime	Organic, Vegan, Vegetarian
Type d'emballage	Bag