



Curvi rigati bio

Ref. 028033 | EAN 3760372510060

Fournisseur CQFD

Marque CQFD LOCAL 77



#EGalim

GÉNÉRAL

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

DESCRIPTION

Conditions utilisation	<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>
Descriptif	<p>Comme toutes les pâtes C.Q.F.D, les Curvi Rigati 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 pour préserver 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, idéale pour retenir parfaitement la sauce et offrir une gourmandise décuplée.</p> <p>Locales, nutritives et savoureuses, les Curvi Rigati Bio subliment toutes vos préparations, des plats simples aux recettes les plus gourmandes.</p>
Ingrédients	<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 Curvi Rigati 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

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



CARTON

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



PALETTE

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



Générée le 16 Janvier 2025 à 09h33

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



NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	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