



**Pâtes rigatoni bio**

Ref. 028034 | EAN 3760372510039



**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 (>= 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.<br/>                 Portez l'eau salée à ébullition puis versez les pâtes en pluie en une seule fois pour une cuisson uniforme.<br/>                 Remuez régulièrement.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Descriptif</b>             | <p>Comme toutes les pâtes C.Q.F.D, les Rigatoni 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 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 Rigatoni Bio subliment toutes vos préparations, des plats simples aux recettes les plus gourmandes.</p> |
| <b>Ingrédients</b>            | <p>Ingrédients : Semoule de blé dur*<br/>                 * Issu de l'agriculture biologique</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



**Ingrédients primaires**

Semoule de Blé dur (100%)

**Message marketing**

Comme toutes les pâtes C.Q.F.D, les Rigatoni 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>                    | 90               | <b>Contrôle colisage</b>  | Non                       |
| <b>Poids Brut</b>             | 478.65 Kilos     | <b>Volume</b>             | 1 722 240 Cm <sup>3</sup> |
| <b>Dimensions (L x l x h)</b> | 120 x 80 x 179.4 | <b>Dimensions (unité)</b> | Centimètre                |

## NUTRITION

| Valeurs nutritionnelles moyennes | Pour 100 gr / ml non préparés        |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| Valeur énergétique               | 386 Kilocalories<br>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                        |