



**Radiatori igp**

Ref. 028250 | EAN 8000139937644



Fournisseur GAROFALO

Marque GAROFALO



**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Sac 3 kg
<b>Unité de vente</b>	Sac de 3 kg
<b>Durée de vie</b>	1095 jours
<b>DLUO garantie</b>	820 jours
<b>Allergènes</b>	Céréales contenant du gluten, Soja, Moutarde
<b>Mode de conservation</b>	A conserver dans un endroit sec
<b>Conditions de conservation</b>	A conserver dans un endroit sec
<b>Température de stockage</b>	De 8°C à 45°C

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	Plonger les pâtes dans l'eau bouillante salée. Laisser cuire le temps désiré selon le mode de mise en oeuvre choisi.
<b>Ingrédients</b>	100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure. Peut contenir du soja et de la moutarde
<b>Message marketing</b>	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 Radiatori 3 kg bénéficie du label IGP Di Gragnano gage de grande qualité pour cette pâte façonnée dans un moule en bronze.

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	3	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	-	<b>Volume</b>	10 197 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	35.5 x 33.4 x 8.6	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



 **CARTON**

<b>PCB</b>	4	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	12 Kilos	<b>Volume</b>	45 928 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	37.5 x 35.5 x 34.5	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

 **PALETTE**

<b>PCB</b>	72	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	216 Kilos	<b>Volume</b>	1 137 600 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 118.5	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	Italie
<b>Type de régime (GDSN)</b>	Vegetarian
<b>Type d'emballage (GDSN)</b>	Bag