



Radiatori igp

Ref. 028250 | EAN 8000139937644

Fournisseur GAROFALO

Marque GAROFALO



GÉNÉRAL

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

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Plonger les pâtes dans l'eau bouillante salée. Laisser cuire le temps désiré selon le mode de mise en oeuvre choisi.
Ingrédients	100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure. Peut contenir du soja et de la moutarde
Message marketing	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

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



 **CARTON**

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

 **PALETTE**

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

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	Italie
Type de régime (GDSN)	Vegetarian
Type d'emballage (GDSN)	Bag