

Mafalde qs

Ref. 028307 | EAN 8000139000102



Fournisseur GAROFALO

Marque GAROFALO

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet 500g
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	760 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten, Soja
Mode de conservation	Conservation à température ambiante au sec
Conditions de conservation	Conservation à température ambiante au sec

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Plongez les pâtes dans de l'eau bouillante salée à votre convenance (1 litre pour 100g de pâtes) et remuez régulièrement. Respectez le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Une fois terminé, égouttez-les. Bonne dégustation!
Ingrédients	Ingrédients : 100% semoule de BLE dur de qualité supérieure
Message marketing	Depuis 1789, Garofalo promet aux passionnés du goût un plaisir ultime. Grâce à son savoir-faire inspiré des générations de Pastiers (sélection des meilleurs blés, formes de pâtes étudiées, tréfilage en bronze), votre pâte est d'une qualité incomparable.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	0.5 Kilo	Volume	13 500 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	30 x 30 x 15	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	20	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	10 Kilos	Volume	27 729 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.5 x 26 x 27	Dimensions (unité)	Centimètre



 PALETTE

PCB	540	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	270 Kilos	Volume	916 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 95.5	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	Italie
Type de régime (GDSN)	Vegetarian