

Mafalde qs

Ref. 028307 | EAN 8000139000102



Fournisseur LUSTUCRU RIZ
Marque GAROFALO

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet 500g
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	760 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	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 Brut	0.506 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 Brut	10.665 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 Brut	313.255 Kilos	Volume	916 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 95.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 gr / ml non préparés	% AJR
Valeur énergétique	351 Kilocalories 1 489 Kilojoules	18 %
Matières grasses	1 Gramme	1 %
dont acides gras saturés	0.2 Gramme	1 %
Glucides	70 Grammes	27 %
dont sucres	3 Grammes	3 %
Fibres alimentaires	3 Grammes	
Protéines	14 Grammes	28 %
Sel	-	

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Italie
Type de régime	Vegetarian
Type d'emballage	Envelope