

Crozets semi-complets bio

Ref. 028573 | EAN 3760372512019

Fournisseur CQFD

Marque CQFD LOCAL 77

#EGalim

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 6kg
Unité de vente	Sac de 6 kg
Informations bio.	Biologique (>= 95 %)
Durée de vie	547 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten
Labels	BIO, 01_PRODUIT_EN_ILE_DE_FRANCE
Mode de conservation	A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière

DESCRIPTION

Conditions utilisation

Pâtes adaptées pour la liaison chaude / froide et préparation directe.
Portez l'eau salée à ébullition puis versez les pâtes en pluie en une seule fois pour une cuisson uniforme.
Remuez régulièrement.

Descriptif

Pâtes incontournables de l'hiver, les Crozets Bio C.Q.F.D. sont proposés en version semi-complète, naturellement riche sur le plan nutritionnel. Comme toutes les pâtes de notre gamme, ils sont fabriqués dans notre atelier près de Meaux à partir de semoule de blé dur bio cultivé en Ile-de-France. Enrichis en son, ils sont une excellente source de fibres.

Toutes les pâtes C.Q.F.D. sont séchées lentement à basse température afin de préserver la saveur authentique du blé dur, tous ses nutriments et d'assurer une bonne digestibilité. Tréfilées au bronze, elles possèdent une texture rugueuse qui permet de retenir la sauce pour une gourmandise décuplée.

Les Crozets Bio C.Q.F.D. se dégustent idéalement en gratin, comme dans la fameuse croziflette, mais leur taille en fait également une excellente base pour les salades.

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

Savoureux, locaux et nutritifs, ces crozets semi-complets allient authenticité et gourmandise à chaque bouchée.

Ingrédients

Ingrédients : Semoule de BLE dur semi-complète*, farine de BLE tendre T80*
* Issu de l'agriculture biologique

Message marketing

Pâtes incontournables de l'hiver, les crozets bio C.Q.F.D. sont proposés dans une version semi-complète, naturellement riche sur le plan nutritionnel. Tout comme l'ensemble de notre gamme de pâtes, les crozets bio sont fabriqués dans notre atelier près de Meaux à base de semoule de blé dur bio cultivé en Ile-de-France. Ils ont été enrichis en son et sont sources de fibres*. Toutes les pâtes C.Q.F.D. sont séchés lentement et à basse température pour conserver la saveur authentique du blé dur, ainsi que tous ses nutriments, et assurer une bonne digestibilité. Elles sont également tréfilées au bronze, ce qui leur donne cette texture rugueuse qui permet de retenir la sauce pour une gourmandise décuplée. Les crozets bio C.Q.F.D. se dégustent avant tout en gratin, comme dans la fameuse croziflette, mais leur taille en fait également une excellente base de salade.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	6.085 Kilos	**Volume**	14 250 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	25 x 10 x 57	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	6.085 Kilos	**Volume**	14 250 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	25 x 10 x 57	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	90	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	568.65 Kilos	**Volume**	1 722 240 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 179.4	**Dimensions (unité)**	Centimètre

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	359 Kilocalories 1 524 Kilojoules
Matières grasses	1.6 Grammes
dont acides gras saturés	0.3 Gramme
Glucides	74 Grammes
dont sucres	2 Grammes
Fibres alimentaires	4 Grammes
Protéines	12.4 Grammes
Sel	0.01 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type de régime	Vegan, Vegetarian
Type d'emballage	Bag

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr