

Trottole bio

Ref. 028694 | EAN 3760372510022

Fournisseur CQFD

Marque CQFD LOCAL 77

#EGalim

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 5kg
Unité de vente	Sac de 5 kg
Informations bio.	Biologique (>= 95 %)
Durée de vie	1095 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, frais et à l'abri de la lumière
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit sec, frais et 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

Comme toutes les pâtes C.Q.F.D, les Trottole Bio sont élaborées à partir de semoule de blé dur issue de la filière Bio d'Ile-de-France et fabriquées dans notre atelier à Meaux. Elles sont séchées lentement à basse température afin de conserver la saveur authentique du blé dur ainsi que tous ses nutriments, notamment les protéines.

Tréfilées au bronze, ces pâtes bio sont rugueuses, ce qui permet de retenir parfaitement la sauce pour une gourmandise décuplée. Avec leur forme originale et esthétique, les Trottole apportent volume et élégance à toutes vos assiettes.

Locales, nutritives et savoureuses, ces Trottole Bio subliment vos plats italiens, des recettes simples aux créations plus gourmandes.

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

Ingrédients	Ingrédients : Semoule de blé dur* * Issu de l'agriculture biologique
Ingrédients primaires	Semoule de Blé dur (100%)
Message marketing	Comme toutes les pâtes C.Q.F.D, les Trottole Bio sont élaborés à base de semoule de blé dur issu de la filière blé dur Bio d'Ile-de-France et fabriqués dans notre atelier à Meaux. Ils sont séchés lentement et à basse température pour conserver la saveur authentique du blé dur, ainsi que tous ses nutriments, notamment les protéines. Tréfilées au bronze, toutes les pâtes bio C.Q.F.D. sont rugueuses afin de retenir la sauce pour une gourmandise décuplée. Les Trottole ont une forme originale et particulièrement esthétique qui donnera du volume à vos assiettes.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	5	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5.085 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	5.085 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	478.65 Kilos	**Volume**	1 722 240 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 179.4	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	386 Kilocalories 1 640 Kilojoules
Matières grasses	1.9 Grammes
dont acides gras saturés	0.4 Gramme
Glucides	80 Grammes
dont sucres	2.3 Grammes
Fibres alimentaires	2.7 Grammes
Protéines	14.1 Grammes
Sel	0.01 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de culture	France
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