



Curvi rigati semi-complète bio

Ref. 028947 | EAN 3760372510787



Fournisseur CQFD
Marque CQFD LOCAL 77



GÉNÉRAL

| | |
|-----------------------------------|--|
| Unité de facturation | Sac 5kg |
| Unité de vente | Sac de 5 kg |
| Informations bio. | Biologique ($\geq 95\%$) |
| 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, 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 | <p>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.</p> |
| Descriptif | <p>Comme toutes les pâtes C.Q.F.D, les Curvi Rigati Semi-complets Bio sont élaborés à partir de semoule de blé dur issue de la filière Bio d'Ile-de-France et fabriqués dans notre atelier à Meaux. Ils sont séchés lentement à basse température, pour conserver la saveur authentique du blé dur ainsi que tous ses nutriments, notamment les protéines.</p> <p>Tréfilées au bronze, ces pâtes bio sont rugueuses, ce qui permet de retenir parfaitement la sauce et d'offrir une expérience gustative optimale.</p> <p>Locales, nutritives et savoureuses, ces Curvi Rigati Semi-complets Bio subliment toutes vos recettes, qu'elles soient simples ou gourmandes.</p> |
| Ingrédients | <p>Ingrédients : Semoule de blé dur semi-complète* * Issu de l'agriculture biologique</p> |



Ingrédients primaires

Semoule de Blé dur semi complète (100%)

Message marketing

Comme toutes les pâtes C.Q.F.D, les Curvi Rigati Semi-complets 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.

LOGISTIQUE

 **UNITÉ**

| | | | |
|-------------------------------|--------------|---------------------------|------------------------|
| PCB | 5 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Brut | 5 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 Kilos | Volume | 14 250 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 25 x 10 x 57 | Dimensions (unité) | Centimètre |

 **PALETTE**

| | | | |
|-------------------------------|------------------|---------------------------|---------------------------|
| PCB | 99 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Brut | 495 Kilos | Volume | 1 687 680 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 120 x 80 x 175.8 | Dimensions (unité) | Centimètre |

NUTRITION

| Valeurs nutritionnelles moyennes | Pour 100 gr / ml non préparés |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| Valeur énergétique | 404 Kilocalories 1 716 Kilojoules |
| Matières grasses | 2.1 Grammes |
| dont acides gras saturés | 0.5 Gramme |
| Glucides | 83 Grammes |
| dont sucres | 2.5 Grammes |
| Fibres alimentaires | 4.2 Grammes |
| Protéines | 14.9 Grammes |
| Sel | 0.01 Gramme |

CARACTÉRISTIQUES

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