



**5kg**  
GEMRCN 10/20

## PÂTES SÈCHES AUX OEUFS FRAIS

- Tenue parfaite à la cuisson et résistance à l'écrasement
- Rendement poids et foisonnement optimaux
- 3 œufs frais de poules élevées en plein air, par kilo de semoule de blé dur : excellente qualité gustative et nutritionnelle (protéines)

## UN PRODUIT FRANÇAIS

Lustucru Food Service s'engage à promouvoir des **produits français** pour :

- Garantir la **qualité irréprochable** de ses pâtes.
- Soutenir **l'agriculture** et **les emplois locaux**.
- Réduire son **empreinte écologique**.



**PLEIN AIR**



COQUILLETES



MACARONI



TORSADES



SPAGHETTI



NOUILLES



FARFALLES



TAGLIATELLE  
PLATE

## DONNÉES LOGISTIQUES

Référence		UC					PALETTE							
CODE PRODUIT	ARTICLES	EAN UC	POIDS NET (KG)	LONGUEUR (MM)	LARGEUR (MM)	HAUTEUR (MM)	EAN PALETTE	NB COLIS/PALETTE	NB UC/PALETTE	POIDS NET (KG)	LONGUEUR (MM)	LARGEUR (MM)	HAUTEUR (MM)**	
DC1	Coquillettes	3660861902294	5	305	65	400	3660861902324	24	72	360	1200	800	1035	
DC2	Farfalles	3660861902331	5	300	100	530	3660861902355	12	36	180	1200	800	924	
DC3	Nouilles	3660861902362	5	300	98	510	3660861902386	18	54	270	1200	800	1149	
DC4	Macaroni	3660861902393	5	300	75	520	3660861902416	18	54	270	1200	800	1149	
DC5	Torsades	3660861902423	5	285	100	530	3660861902447	12	36	180	1200	800	924	
DC6	Spaghetti	3660861902454	5	260	80	300	3660861902478	36	108	540	1200	800	960	
DC8	Tagliatelle plate	3660861909385	5	260	70	315	3660861909408	2	144	720	1200	800	980	



## MISE EN ŒUVRE DU PRODUIT

Dessin	Cuisson complète Al Dente	Cuisson différée	
		Pré-cuisson	Réchauffage
Coquillettes	6 min	5 min	<b>EN FOUR VAPEUR :</b> Réaliser une pré-cuisson puis réchauffer : - 1 à 2 min à 100°C en plaque gastro simple - 2 à 3 min à 100°C en plaque gastro double  <b>EN FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE :</b> Réaliser une cuisson complète puis réchauffer 40 min à 120°C (démarrage à froid), en plaque gastro simples avec couvercle ou barquettes operculées.
Farfalles	12 min	10 min	
Nouilles	7 min	6 min	
Macaroni	9 min	7 min	
Torsades	8 min	7 min	
Spaghetti	10 min	8 min	
Tagliatelle plate	9 min	8 min	

NB : les temps de cuisson sont à adapter en fonction du process et du matériel de cuisine utilisé

## INGRÉDIENTS

- Semoule de **blé dur** de qualité supérieure, **œufs frais** (13,5%). Peut contenir des traces de moutarde et soja.
- Fabriqués en France.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g de pâtes sèches

Energie	1546 kJ / 365 kcal
Matières grasses	3,5 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	68 g
dont sucres	3,2 g
Fibres	3,0 g
Protéines	14 g
Sel	0,05 g