PANZANI SOLUTIONS

SPÉCIALES SALADES

PÂTES SPÉCIALES SALADES

- **Des pâtes fabriquées dans nos usines en France avec 100 % de semoule de blé dur français de qualité supérieure**
- **Des pâtes savoureuses en liaison chaude ou froide**
- **Une utilisation facilitée et une tenue parfaite à la cuisson**
- **Un visuel appétissant et des pâtes adaptées à différentes utilisations**



PROVENANCE

- **Origine** : France
- **Lieu de fabrication** : France

INGRÉDIENTS

- Pâtes alimentaires de qualité supérieure : 100% semoule de BLÉ dur de qualité supérieure (QS).
- Pâtes alimentaires aromatisées à la tomate et aux épinards : Semoule de BLÉ dur de qualité supérieure, tomate (0.9%), épinard (0.5%).

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Peut contenir de la MOUTARDE, de l'ŒUF et du SOJA. Contient du GLUTEN.

RECOMMANDATIONS

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

PORTIONS

- **62,5 PORTIONS DE 80G** de produit sec (par unité de 5 Kg)

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

	Pâtes QS	Torti aux légumes
Énergie	1531 kJ /361 kcal	1503 kJ /355 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	2 g 0,35 g	1,5 g 0,2 g
Glucides dont sucres	72 g 3,7 g	71 g 4,8 g
Fibres alimentaires	3,6 g	2,5 g
Protéines	13 g	13 g
Sel	0 g	0,02 g

LIAISON CHAUDE

LIAISON FROIDE

Crédit photo : iStock - Visuels non contractuels - Suggestions de présentation - Document mis à jour en mars 2026.

LA GAMME

SPÉCIALES SALADES

BLÉ 100% FRANÇAIS · FABRIQUÉ EN FRANCE ·



Torti tomates et épinards - 5 kg



Perles - 5 kg



Risetti - 5 kg



Mini Penne - 5 kg



Mini Farfalle - 5 kg

Panzani SAS au capital de 3 585 181 € - RCS Lyon 961 503 422



Retrouvez toutes nos inspirations recettes sur : www.panzani-solutions.com

PÂTES SPÉCIALES SALADES

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code EAN	Palettisation						
			Code produit	Poids en kg	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Risetti	3038359000300	802674	5	1	12	10	120	635
	Perle	3038359002458	803316	5	1	12	10	120	635
	Torti Tomates et épinards	3038359914737	806258	5	1	6	9	54	304
	Mini Farfalle	3038359002427	803317	5	1	6	10	60	328
	Mini Penne	3038359002434	800018	5	1	6	12	72	394

TEMPS DE CUISSON

à adapter selon process et matériel

Format pâtes	Long. (mm)	Haut. (mm)	Cuisson usage salade		Cuisson usage plat chaud pour liaison chaude	Cuisson usage plat chaud pour liaison froide	
			Disparition du point blanc*	Repos	Disparition du point blanc*	Précuisson	Remise en température
Risetti	8,5	1,8	5 min	1 nuit en vinaigrette	7 min	4 min	2 à 3 min
Perle	2,7	2,5	9 min	1 nuit en vinaigrette	7 min	4 min	2 à 3 min
Torti Tomates et épinards	32	6,5	5 min	6 à 7 min	7 min	4 min	2 à 3 min
Mini Farfalle	22,5	16,4	8 min	1 nuit en vinaigrette	10 min	5 min	2 à 3 min
Mini Penne	24	8	9 min	1 nuit en vinaigrette	11 min	6 min	2 à 3 min

* Disparition du point blanc à cœur = temps optimal de cuisson (gélatinisation globale de l'amidon)



DLUO : 3 ANS

Conserver le produit dans un endroit frais et sec

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

www.panzani-solutions.com

PANZANI SOLUTIONS