Mamie Odette — De la graine à la pâte	FICHE TECHNIQUE
	FUSILLI

Qui sommes-nous ?

Nous sommes agriculteurs depuis 5 générations à Flexanville, un petit village des Yvelines situé à 5 km du zoo de Thoiry. Nous maîtrisons l'ensemble de notre chaine de valeur, puisque nous cultivons notre blé dur que nous transformons directement dans notre atelier de production sur notre ferme en semoule de blé dur que nous utilisons pour fabriquer nos pâtes sèches artisanales. Toute notre production de pâtes est donc issue de blé dur Français local.

Description

Les pâtes sèches Mamie Odette sont fabriquées à partir de semoule de blé dur (Triticum durum) obtenue après mouture sur notre moulin à meule de pierre et fabriquées selon les méthodes de fabrication traditionnelles avec tréfilage au bronze. La mouture sur meule de pierre permet d'avoir une semoule enrichie en minéraux, vitamines et acides gras. Le tréfilage au bronze apporte une rugosité aux pâtes qui leur confère un meilleur enrobage des sauces. Les pâtes sont ensuite séchées à basse température pendant 12h afin de préserver les apports nutrititifs.

Ingrédients

Semoule de BLÉ dur, eau

Allergènes

Contient du gluten

Nos labels

Adhérent à la marque Produit en Ile de France qui certifie l'ancrage territorial de ses adhérents et l'origine tracée des produits

Mise en œuvre pour une consommation directe

Pour servir les pâtes directement après cuisson : faire cuire 9/10 minutes à l'eau bouillante salée en maintenant l'ébullition et en suivant le temps de cuisson préconisé. Pour 100g de pâtes, utiliser 1 litre d'eau et 5g de sel. Mélanger avec la sauce de votre choix et servir aussitôt.

Mise en œuvre en liaison chaude

Faire cuire les pâtes 10/11 minutes à l'eau bouillante salée en maintenant l'ébullition. Pour 100g de pâtes, utiliser 1 litre d'eau et 5g de sel. Egoutter, agrémenter selon la recette et maintenir en température.

Mise en œuvre en liaison froide

Faire cuire les pâtes 10/11 minutes à l'eau bouillante salée en maintenant l'ébullition. Pour 100g de pâtes, utiliser 1 litre d'eau et 5g de sel. Refroidir à l'eau glacée aussitôt, égoutter, conserver au frais. Puis remettre en température pour le service.

Valeurs nutritionnelles (Rglt – UE 1169/2011)

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g de pâtes sèches
Energie	1489kJ / 352 kcal
Matières grasses	2,1
dont acides gras saturés	0,43
Glucides	72,9
dont sucres	8,8
Fibres	6,3
Protéines	13,4
Sel	< 0,01

Traçabilité

Lot : le numéro de lot correspond au jour de production
DDM : voir sur l'étiquette du produit

Durée de vie

Durée de vie totale : 24 mois à compter de la date de production
Mode de conservation : conserver à température ambiante, au sec

Logistique

Conditionnement vrac		Conditionnement sachet	
Poids net sac kraft	Poids net sac kraft	Poids net sachet	Nbre unités/carton
5 kg	10 kg	500g	8

Les renseignements figurant sur la présente fiche technique ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

EARL JAROSZ (Mamie Odette) – Rue du Parc - 78910 FLEXANVILLE
Site internet : www.mamie-odette.com email : contact@mamie-odette.com