MAISON
BLIN
— PÂTES DE LA FERME —

FICHE TECHNIQUE

Coudes Potiron & Châtaigne
Sachet 5 Kg



CARACTÉRISTIQUES

Dénomination réglementaire : Pâtes alimentaire de blé dur.

Descriptif produit : Coudes de blé dur aromatisées au potiron et châtaigne.

Liste des ingrédients : Farine de blé dur, eau , potiron et châtaigne déshydratés.

Origine : Blé FRANCE, Potiron NON UE, Châtaigne UE

Pays de transformation : FRANCE

Durée de vie totale du produit (jours) : 1095 jours

Allergènes : Blé (Gluten)

Régimes particuliers : Vegan, sans porc

Taux de TVA : 5,5%

Code EAN: 3770016 718202

Code nomenclature douanière : 19021910 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, ne contenant ni oeufs ni farine ou semoule de froment (blé) tendre

CONSEILS D'UTILISATION

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Cuisson : Faire cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter dans une passoire puis servir.

Suggestion de service : 100g de pâtes sèches en plat principal ou 80g en guise

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie : 380 Kcal
Protéines : 12 g
Matières grasses : 1,6 g
dont acides gras saturés : 0,4 g
Glucides : 78 g
dont sucres : 7,4 g
Sel : 0,04 g

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Mise à jour le 23.07.2026