Penne complètes

Ref. 029931 | EAN 3770036302122



Fournisseur SCEA D'HAZEVILLE

Marque LES PATES DU VEXIN LOCAL 95

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 5 kg
Unité de vente	Sac de 5 kg
DLUO garantie	485 jours
Allergènes	Crustacés, Oeufs, Poissons, Lait, Fruits à coques, Arachides, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Céréales contenant du gluten, Soja, Céleri, Moutarde, GW, Lupin, Mollusques
Labels	01_PRODUIT_EN_ILE_DE_FRANCE
Mode de conservation	Stocker dans un endroit sec (15-25 °C) et à l'abri de la lumière et de l'humidité. Refermer hermétiquement le sac. Utiliser sous 12 mois pour préserver les qualités organoleptiques et techniques.
Conditions de conservation	Stocker dans un endroit sec (15-25 °C) et à l'abri de la lumière et de l'humidité. Refermer hermétiquement le sac. Utiliser sous 12 mois pour préserver les qualités organoleptiques et techniques.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Descriptif	Les Penne complètes sont des pâtes courtes en forme de tubes biseautés qui retiennent parfaitement les sauces et les saveurs de vos plats. Leur texture ferme et leur forme caractéristique apportent authenticité et gourmandise à toutes vos préparations. Elaborées à partir de farine complète, elles offrent une saveur plus rustique et généreuse, tout en conservant une excellente tenue à la cuisson. Ces pâtes sont artisanales, façonnées pour préserver toute leur qualité et leur saveur. Elles sont produites au Château d'Hazeville, à Wy-dit-Joli-Village, dans le Parc Naturel Régional du Vexin en France.
Ingrédients	Ingredients : Farine complète de BLÉ dur 84 % (avec germe et son) - Origine France, eau 12 %, poudre de blanc d'OEUFS pasteurisé 4 % - Origine France. Contient : gluten (BLÉ), OEUFS. Notre atelier manipule du blé dur et du blanc d'oeuf pasteurisé : aucune contamination croisée possible avec d'autres allergènes (lait, fruits à coque, arachides, soja, céleri, moutarde, sésame, poissons, crustacés, mollusques, lupin, ni sulfites).

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	5	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5.08 Kilos	**Volume**	52 650 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	81 x 13 x 50	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5.08 Kilos	**Volume**	52 650 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	81 x 13 x 50	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	56	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	303 Kilos	**Volume**	1 440 000 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 150	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	352 Kilocalories 1 473 Kilojoules
Matières grasses	2.5 Grammes
dont acides gras saturés	0.4 Gramme
Glucides	68.5 Grammes
dont sucres	1.5 Grammes
Protéines	14 Grammes
Sel	0.01 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Origine matières premières principales	France
Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Bag
Type matériau d'emballage	Paper Other

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr