



❄️ Tagliatelles natures précuites

+ Produit

- Précuites: idéal liaison froide avec une sauce
- Restituable directement au wok
- "pâtes fraîches" à valoriser sur vos cartes

Remise en oeuvre

Les pâtes ne doivent pas être dégelées :
Dans l'eau (95°C) légèrement salée pendant 75 secondes.
Au four vapeur 4 minutes (100°C).

★ SANS MG
HYDROGENEES

★ SANS ADDITIFS

★ SANS AROMES
ARTIFICIELS

PRECUIT

CONDITIONNEMENT

Carton de 5 kg

Calibre
e50 g

Poids net CT Présentation
5 KG IQF

ÉLABORATION

UE

Origine
UE

FOURNISSEUR(S)

PATRIGEL

UF

KG

Conservation

-18°C

DLUO

18 mois

Autres informations

Pâtes fraîches.

Pâtes précuites, huilées et salées, surgelées en portions (nids de 50g).
2 à 3 nids par portion.

Diamètre moyen d'un nid : 70 mm (+5/-10 mm).

Longueur des tagliatelles : 320 mm +/- 30 mm.

INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

Eau 50,2%, semoule de BLE dur (durum wheat semolina) 47,6%, poudre d'OEUFs 1,1%, huile de tournesol 0,5%, sel 0,5%, poudre de curcuma 0,05%.

Allergènes

Présence : Gluten, Oeufs

Traces : Soja

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nutritions

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g	Valeurs énergétiques	
	kJ	kcal
	691	163
	Protéines 5,9 g	
	Lipides 1,7 g	
	Acides Gras Saturés 0,2 g	
	Glucides 30 g	
	Sucres 1,2 g	
	Sel 0,5 g	
	Sodium 0,2 g	

Infos microbiologiques

Flore aérobie mésophile	< 10 000
Entérobactéries	< 100
E.Coli	abs/25g
Salmonelle	abs/25g
Staphylocoques aureus	< 10
Listéria	abs/25g
Bacillus cereus	< 100

Infos GEMRCN

Critère / Famille Légumes féculents



Codes EAN

Carton 5413835100237