# Garganelli Romagnoli 3kg

Réf : **13921**

Fournisseur : SURGITAL

| | | |
|---|---|---|
| Origine / Fabrication | Origine Italie | |
| Conditionnement | Carton vrac | Carton de 3.000 kg |

| | |
|---|---|
| Liste des ingrédients | semoule de BLE dur, farine de BLE tendre type "00", OEUFS de poules élevées au sol<br>18,5%, eau, sel |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice<br>Forme typique du garganello au fin rainurage arrondi<br>Absence d'OGM |
| Allergènes | céréales contenant du blé, oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : moutarde, soja |

| | |
|---|---|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24 heures entre 0° et 4°C |
| Recommandations de mise en oeuvre | Verser les pâtes encore surgelées dans une grande quantité d'eau bouillante salée.<br>Ramener à ébullition, laisser cuire 4 à 5 minutes en mélangeant de temps en temps.<br>Égoutter les pâte.<br>Assaisonner à votre goût.<br><br>Pour une préparation optimale, respecter toujours la proportion d'un litre d'eau bouillante pour 100 g de pâtes. |

## Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---|---|---|
| Énergie (kj) : 1180 | Énergie (kcal) : 279 | Fibres alimentaires (g) : 2.8 |
| Glucides (g) : 49.2 | Dont en sucres (g) : 1.6 | Protéines (g) : 13 |
| Matières grasses (g) : 2.7 | Dont en acides gras saturés (g) : 0.8 | Sel (g) : 0.5 |