

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 18,5%, eau, sel	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Forme typique du garganelli au fin rainurage arrondi 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	<p>Verser les pâtes encore surgelées dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Ramener à ébullition, laisser cuire 4 à 5 minutes en mélangeant de temps en temps. Égoutter les pâte. Assaisonner à votre goût.</p> <p>Pour une préparation optimale, respecter toujours la proportion d'un litre d'eau bouillante pour 100 g de pâtes.</p>

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