

Nids Tagliatelles Encre Seiche 35gr

Réf : 10857

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Italie	
Conditionnement	Carton de 1 sachet	Carton de 2.000 kg

Liste des ingrédients	farine de blé tendre, semoule de blé dur, 19% oeufs de poules élevées au sol, eau, 1,9% encre de seiche (encre de seiche, eau, sel, stabilisant: E415)
Informations complémentaires	Absence d'OGM Surgélation IQF Dimension : L 0.25 (\pm 0.01cm) x E 0.14 (\pm 0.01cm)
Allergènes	Céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, mollusques / Présences éventuelles : crustacés, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, sésame, sulfites, lupin, moutarde

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	<p>Préparations froides (salades) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - laisser dégeler les pâtes et y ajouter les différents ingrédients. - pour un emploi immédiat, dégeler les pâtes sous leau tiède du robinet, laisser égoutter et puis ajouter les ingrédients de la salade. <p>Préparations chaudes (sans être dégelée) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réchauffer pendant 75 sec. dans de leau chaude (\pm 95°C) légèrement salée. - 4 min. (100°C) au four vapeur.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1158	Énergie (kcal) : 273	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 5.10	Dont en sucres (g) : 1.10	Protéines (g) : 10
Matières grasses (g) : 2.70	Dont en acides gras saturés (g) :	Sel (g) : 0.23

0.80