

## 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	Produit surgelé - Foodservice Dimension : L 0.25 (± 0.01cm) x E 0.14 (± 0.01cm) Surgélation IQF Absence d'OGM
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	2 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	72 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	<p>Préparations froides (salades) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- laisser dégeler les pâtes et y ajouter les différents ingrédients.</li> <li>- pour un emploi immédiat, dégeler les pâtes sous leau tiède du robinet, laisser égoutter et puis ajouter les ingrédients de la salade.</li> </ul> <p>Préparations chaudes (sans être dégelée) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réchauffer pendant 75 sec. dans de leau chaude (± 95°C) légèrement salée.</li> <li>- 4 min. (100°C) au four vapeur.</li> </ul>

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1158	Énergie (kcal) : 273	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 5.1	Dont en sucres (g) : 1.1	Protéines (g) : 10

Matières grasses (g) : 2.7

Dont en acides gras saturés (g) : 0.8

Sel (g) : 0.2