

NUTRITION

- Conservent tous les bienfaits du blé complet, tout en gardant le bon goût et la texture des pâtes classiques
- Pâtes de qualité supérieure, sources de fibres
- Préparation aussi simple qu'une pâte classique
- 100% blé dur français
- Fabriquées en France dans nos usines
- Une réponse #EGalim



PROVENANCE

- Origine : France
- Lieu de fabrication : France

INGRÉDIENTS

- Semoule de BLÉ dur, semoule de BLÉ dur complet 50%.

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Contient du GLUTEN. Peut contenir du SOJA et de la MOUTARDE.

RECOMMANDATIONS

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les approvisionnements en denrées alimentaires doivent intégrer au moins 50% (en valeur) de produits durables et de qualité. Parmi ces 50%, au moins 20% de produits doivent être d'origine biologique ou en conversion.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	1474 kJ / 348 kcal
Matières grasses	2,8 g
dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	65 g
dont sucres	3,5 g
Fibres alimentaires	5,5 g
Protéines	13 g
Sel	0 g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5 (NF V 03-707)
Matière minérale (% sur sec)	≥ 1,35 et ≤ 1,50 (NF ISO 2171)
Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 12 (NF V 03-050)
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,07 (NF V 03-712)



LA GAMME

NUTRITION



Torti



Coquillettes



NUTRITION

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code EAN	Palettisation						
			Code produit	Poids en gr	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Coquillettes semi-Complète	3038359912603	805926	5000	1	12	9	108	568
	Torti semi-Complet	3038359912610	805927	5000	1	6	9	54	298

TEMPS DE CUISSON

à adapter selon process et matériel

Format pâtes	Long. (mm)	Haut. (mm)	Flux tendu		Différé				Portions (200g cuits)
			Temps de cuisson recommandé	Rendement à disp. du pt blanc**	Tps de précuisson	Temps de cuisson recommandé	Rendement à disp. du pt blanc**	Densité moyenne à disp. du point blanc (g/l)	
			Disparition du point blanc*			Disparition du point blanc*			
Coquillettes semi-Complète	9,5	3,3	7 mn	2,70 - 3,30	4 mn	2 mn à 3 mn	2,70 - 3,30	750	68-83
Torti semi-Complet	32	6,5	7 mn	2,30 - 2,90	4 mn	2 mn à 3 mn	2,30 - 2,90	660	58-73

* Disparition du point blanc à cœur = temps optimal de cuisson (gélatinisation globale de l'amidon)

** Rendement = poids après cuisson / poids avant

DU CHAMP À L'ASSIETTE



Grâce à un procédé unique et une sélection fine des sons de blé permettant de conserver tous les bienfaits du blé complet, tout en gardant le bon goût des pâtes classiques.



Résultat : elles offrent 50% de fibres en plus que les pâtes classiques.



92% des consommateurs interrogés déclarent les pâtes semi-complètes Panzani aussi bonnes que des pâtes classiques*



* Un claim validé par une étude organoleptique Consopôle (2021)

Etude organoleptique à l'aveugle menée sur 150 consommateurs de pâtes Panzani.

DLUO : 3 ANS

Conserver le produit dans un endroit frais et sec

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

www.panzani-solutions.com