

## PÂTES ULTRA RÉSISTANTES

- Des pâtes avec une excellente résistance à l'écrasement lors de la cuisson en grande quantité
- Une texture impeccable même après surcuisson et maintien en température
- Un très bon rendu dans l'assiette et un fort rendement



### PROVENANCE

- **Origine** : France (sauf Linguine et Farfalle - UE)
- **Lieu de fabrication** : France (sauf Linguine et Farfalle - Italie)

### INGRÉDIENTS

- Spécialité céréalière à base de semoule de blé dur et blanc d'œuf : semoule de BLÉ dur de qualité supérieure, blanc d'ŒUF (1%).

### LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Contient du GLUTEN et des ŒUFS. Peut contenir du soja et de la moutarde.

### MISE EN ŒUVRE

- Plonger les pâtes dans l'eau bouillante salée (10L et 70g pour 1 kg de pâtes)
- Laisser cuire le temps désiré et selon le mode de mise en œuvre choisi
- En préparation froide, refroidir puis égoutter
- En préparation chaude, égoutter et maintenir à température

### PORTIONS

- Selon rendement de chaque dessin.
- **62.5 PORTIONS DE 80 G\*** de produit sec (par unité de 5 Kg).

### 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.

### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	1573 kJ / 371 kcal
Matières grasses	1,8 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	74 g
dont sucres	2,8 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	13 g
Sel	0 g



## TECHNO PASTA



Penne Rigate - 5 kg



Fusilli - 5 kg



Mezze Penne - 5 kg



Macaroni - 5 kg



Farfalle - 5 kg



Mini Serpentine - 5 kg



Coquillettes - 5 kg



Linguine - 5 kg



Spaghetti - 5 kg



Retrouvez toutes nos inspirations recettes sur : [www.panzani-solutions.com](http://www.panzani-solutions.com)



# PÂTES ULTRA RESISTANTES

## DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code EAN	Palettisation						
			Code produit	Poids en kg	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Coquillette	3038350243003	802391	5	1	12	9	108	574
	Penne Rigate	3038350243805	802392	5	1	6	10	60	334
	Mezze Penne	303835245809	803452	5	1	6	11	66	364
	Fusilli	303835024907	802380	5	1	6	9	54	304
	Farfalle	3038359012204	805525	5	1	6	8	48	269
	Macaroni	3038359002441	803318	5	1	6	12	72	389
	Linguine	3038359012211	805526	5	1	12	10	120	630
	Spaghetti	3038350245007	800018	5	1	12	12	144	755
	Mini Serpentine	3038350240903	802390	5	1	6	9	54	304

## TEMPS DE CUISSON

à adapter selon process et matériel

Format pâtes	Long. (mm)	Haut. (mm)	Flux tendu		Différé		
			Temps de cuisson recommandé	Rendement à disp. du pt blanc**	Tps de précuisson	Temps de remise en T° (four vapeur)***	Rendement à disp. du pt blanc**
			Disparition du point blanc*	Disparition du point blanc*			
Coquillette	9,5	3,3	7 min	2,70 - 3,20	4 min	2 à 3 min	2,70 - 3,20
Penne Rigate	42	8	11 min	2,10 - 2,60	6 min	2 à 3 min	2,10 - 2,60
Mezze Penne	24,5	7,2	11 min	2,10 - 2,70	6 min	2 à 3 min	2,10 - 2,70
Fusilli	30	8,5	7 min	2,40 - 2,90	4 min	2 à 3 min	2,40 - 2,90
Farfalle	33	24,5	12 min	1,90 - 2,50	6 min	2 à 3 min	1,90 - 2,50
Macaroni	34	4,3	7 min	2,10 - 2,70	4 min	2 à 3 min	2,10 - 2,70
Linguine	255	4,6	9 min	2,90 - 3,50	4 min	2 à 3 min	2,90 - 3,50
Spaghetti	243	1,55	10 min	2,70 - 3,30	5 min	2 à 3 min	2,70 - 3,30
Mini Serpentine	26	9,4	6 min	2,40 - 3,00	3 min	2 à 3 min	2,40 - 3,00

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

\*\* Rendement = poids après cuisson / poids avant

\*\*\* en service différé, dans le cas d'une remise en température en chauffante (eau bouillante salée), passez de 1 à 2 mn.

L'indice de viscoélasticité est mesuré avec le viscoélastographe Chopin selon un protocole Crecerpal issu des travaux de l'INRA de Montpellier sur la mesure instrumentale de texture des pâtes : mesure réalisée sur le Spaghetti = 22,5 soit 2,2 fois qu'un Spaghetti QS

## UNE TEXTURE IMPECCABLE



- Une meilleure conservation des formes d'origine même en cuisson grosses quantités (>20 kg) grâce à l'adjonction de blanc d'œuf.
- Une rigidification du réseau protéique d'origine des blés.
- Une amélioration de l'aspect de surface et réduction du phénomène de collant grâce à la mise au point d'un procédé de séchage spécifique.



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](http://www.panzani-solutions.com)

