

FILIÈRE BIO

- Des pâtes de qualité supérieure, fabriquées à partir de semoule de blé dur issue de l'agriculture biologique.
- Une tenue parfaite à la cuisson.
- Idéales pour des préparations en liaison chaude et liaison froide.
- Des solutions compatibles avec #EGalim pour la restauration collective.



PROVENANCE

- Origine : UE
- Lieu de fabrication : Italie

INGRÉDIENTS

- 100% semoule de BLÉ dur issu de l'agriculture biologique. Distribution certifiée par FR BIO 01.

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Contient du GLUTEN. Peut contenir du SOJA et de la MOUTARDE.
- Lasagne : Contient du GLUTEN. Peut contenir des CEUFS, 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.

PORTIONS

- 62,5 PORTIONS DE 80 G de pâtes sèches (par sac de 5 kg)
- Lasagne : environ 60 PORTIONS DE 200G de produit cuit

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

	Lasagne bio	Autres pâtes bio	
Énergie	1531 kJ / 361 kcal	1498 kJ	353 kcal
Matières grasses	2 g	1,3 g	
dont acides gras saturés	0,35 g	0,3 g	
Glucides	72 g	73 g	
dont sucres	3,7 g	3,2 g	
Fibres alimentaires	3,6 g	2,7 g	
Protéines	12 g	11 g	
Sel	0 g	0 g	



LA GAMME
FILIÈRE BIO



Fusilli Bio - 5kg



Spaghetti Bio - 5kg



Lasagne Bio - 3kg



Penne Bio - 5kg



Coquillettes Bio - 5kg



Macaroni Bio - 5kg



Farfalle Bio - 5kg





Retrouvez toutes nos inspirations recettes sur : www.panzani-solutions.com

FILIÈRE BIO

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code produit interne	Palettisation						
			Code produit	Poids en kg	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Fusilli Bio	3038359913044	806034	5	1	6	9	54	296
	Penne Bio	3038359913037	806033	5	1	6	9	54	296
	Coquillettes Bio	3038359913525	806049	5	1	8	13	104	546
	Spaghetti Bio	3038359913051	806035	5	1	12	12	144	746
	Macaroni Bio	3038359913532	806050	5	1	8	10	80	426
	Farfalle Bio	3038359913068	806036	5	1	6	8	48	266
	Lasagne Bio	3038359011993	805474	3	1	18	10	180	589

TEMPS DE CUISSON

à adapter selon process et matériel

Format pâtes	Long. (mm)	Haut. (mm)	Flux tendu		Différé			
			Temps de cuisson recommandé (Disparition du point blanc*)	Rendement à disp. du pt blanc**	Temps de précuisson	Temps de remise en T° (four vapeur)	Rendement à disp. du pt blanc**	Densité moyenne à disp. du point blanc (g/l)
Fusilli Bio	45	9	11 mn	2,50	6 mn	2 à 3 mn	2,20 - 2,40	640
Penne Bio	32	9	11 mn	2,40	6 mn	2 à 3 mn	2,10 - 2,50	550
Coquillettes Bio	9,5	3,3	7 mn	3,20	4 mn	2 à 3 mn	2,70 - 3,30	750
Spaghetti Bio	NC	NC	10 mn	NC	5 mn	2 à 3 mn	2,20 - 2,60	NC
Macaroni Bio	NC	NC	8 mn	NC	4 mn	2 à 3 mn	2,20 - 2,40	NC
Farfalle Bio	NC	NC	11 mn	2,70 - 3,30	6 mn	2 à 3 mn	2,70 - 3,30	NC

Lasagne Bio : Cuisson environ 30 mn à 180°C. Format pâtes à cru : long 250mm, haut 180mm

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

** Rendement = poids après cuisson / poids avant

PÂTES BIO

À partir de blé dur certifié BIO



- Des pâtes de qualité supérieure issues de l'agriculture biologique.
- Un aspect visuel appétissant et une belle couleur, idéales pour vos préparations culinaires et pour la satisfaction de vos convives.
- Panzani est exigeant dans la sélection et la composition de la recette : aucune concession sur le goût ni la qualité !



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

