

BIO



## 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 ŒUFS, 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 dont acides gras saturés	2 g 0,35 g	1,3 g 0,3 g
Glucides dont sucres	72 g 3,7 g	73 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
	Coquillette 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 précuison	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
Coquilette 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](http://www.panzani-solutions.com)



PANZANI  
SOLUTIONS