

PÂTES HVE NIVEAU 3

- Une sélection de blés 100% Français issus d'une exploitation agricole à Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
- Des pâtes de qualité supérieure, faciles et rapides à mettre en œuvre
- Une solution #EGalim qui répond aux 50% de produits de qualité et durable, en étant plus accessible que le BIO



PROVENANCE

- **Origine** : France
- **Lieu de fabrication** : France

INGRÉDIENTS

- 100% semoule de BLÉ dur de qualité supérieure. Fabriquées en France.
- Semoule et Blé origine France issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale.

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.

PORTIONS

- **62,5 PORTIONS DE 80 G** de produit sec (par sac de 5 kg)

MISE EN ŒUVRE

- Plonger les pâtes dans l'eau bouillante salée (10 L et 70 g de sel 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

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	1531 kJ / 361 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	72 g
dont sucres	3,7 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	13 g
Sel	0 g

LA GAMME
FILIÈRE



Torti HVE - 5kg



Penne HVE - 5kg



Macaroni HVE - 5kg



Coquillettes HVE - 5kg





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

PÂTES HVE NIVEAU 3

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
	Coquillettes HVE	3038359911088	805632	5	1	12	9	108	569
	Torti HVE	3038359911095	805633	5	1	6	9	54	298
	Macaroni HVE	3038359911484	805750	5	1	6	12	72	389
	Penne HVE	3038359911491	805751	5	1	6	10	60	328

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 point blanc**	Temps de précuisson	Temps de remise en T° (four vapeur)	Rendement à disp. du point blanc***
Coquillettes HVE	9,5	3,3	7 min	2,70 - 3,30	4 min	2 à 3 min	2,70 - 3,30
Torti HVE	32	6,5	7 min	2,30 - 2,90	4 min	2 à 3 min	2,30 - 2,90
Macaroni HVE	34	4,3	7 min	2,10 - 2,70	4 min	2 à 3 min	2,10 - 2,70
Penne HVE	42	8	11 min	2,20 - 2,80	6 min	2 à 3 min	2,20 - 2,80

* 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.

DES PÂTES CERTIFIÉES HVE*

à partir de blé 100% français issu d'une agriculture à *haute valeur environnementale de niveau 3



- Garantie que les pratiques agricoles mises en œuvre sur l'ensemble de l'exploitation préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).
- Une solution #EGalim qui répond aux 50 % de produits de qualité et durables.
- Faciles et rapides à mettre en œuvre.

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