



PANZANI
SOLUTIONS

DE QUALITÉ
SUPÉRIEURE

PÂTES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

- 100% semoule de blé dur de qualité supérieure
- Un goût franc et discret de céréales
- Une régularité des formes et une bonne tenue en cuisson



PROVENANCE

- **Origine** : France
- **Lieu de fabrication** : France (sauf tagliatelles, fabriquées en Italie)

INGRÉDIENTS

- 100% semoule de BLÉ dur de qualité supérieure.

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Contient du GLUTEN. Peut contenir du SOJA et de la MOUTARDE. Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'ŒUF (selon packs)

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)

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	1531 kJ / 361 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,35 g
Glucides	72 g
dont sucres	3,7 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	13 g
Sel	0 g



LA GAMME

FILIÈRE



Nouille Fine
QS - 5kg



Coude rayé
QS - 5kg



Macaroni QS
5kg



Torti QS
5kg



Tagliatelle
QS - 5kg



Farfalle QS
5kg



Penne QS
5kg



Coquille QS
5kg



Alphabet QS
5kg



Vermicelle QS
5kg



Spaghetti QS
5kg



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

PÂTES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

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
	Alphabet	3038350060204	802402	5	1	12	9	108	574
	Vermicelle	3038350061409	802394	5	1	12	9	108	574
	Coquillette	3038350063007	802397	5	1	12	9	108	574
	Macaroni	3038350063106	802403	5	1	6	12	72	394
	Nouille fine	3038350063205	802404	5	1	6	10	60	334
	Coude rayé	3038350063502	802405	5	1	6	9	54	304
	Torti	3038350063601	802395	5	1	6	9	54	304
	Penne Rigate	3038350063809	802398	5	1	6	10	60	334
	Farfalle	3038350759801	802407	5	1	6	9	54	304
	Spaghetti	3038350065001	800002	5	1	12	12	144	755
	Tagliatelle vrac	3038353024807	800587	5	1	8	3	24	157

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***
PÂTES À POTAGE							
Alphabet	4,45	5,6	6 min	2,90 - 3,30	3 min	2 à 3 min	2,90 - 3,30
Vermicelle	10	0,83	3 min	3,30 - 3,90	1 min	2 à 3 min	3,30 - 3,90
PÂTES COURTES							
Coquillette	9,5	3,3	7 min	2,70 - 3,30	4 min	2 à 3 min	2,70 - 3,30
Macaroni	34	4,3	6 à 7 min	2,10 - 2,70	4 min	2 à 3 min	2,10 - 2,70
Nouille fine	46	4,1	6 min	2,50 - 3,10	3 min	2 à 3 min	2,50 - 3,10
Coude rayé	23	10,2	9 min	2,30 - 2,90	5 min	2 à 3 min	2,30 - 2,90
Torti	32	6,5	7 min	2,30 - 2,90	4 min	2 à 3 min	2,30 - 2,90
Penne Rigate	42	8	9 à 10 min	2,20 - 2,80	3 min	2 à 3 min	2,20 - 2,80
Farfalle	33	24,6	10 min	2,20 - 2,80	5 min	2 à 3 min	2,20 - 2,80
PÂTES LONGUES							
Spaghetti	243	1,55	9 min	2,60 - 3,20	5 min	2 à 3 min	2,60 - 3,20
Tagliatelle vrac	nids	7	10 min	2,20 - 2,80	5 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.

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

