

PÂTES AUX ŒUFS

- Des pâtes fabriquées à partir de 100 % de blé dur de qualité supérieure et d'œufs frais
- Une régularité des formes et une texture ferme en cuisson
- Très bonne texture et goût d'œuf



PROVENANCE

- **Origine** : France (sauf tagliatelle : blé et œufs italiens)
- **Lieu de fabrication** : France (sauf tagliatelle : Italie)

INGRÉDIENTS

- **Les classiques**
 - Semoule de BLÉ dur de qualité supérieure, ŒUFS (14%).
- **Tagliatelle**
 - Semoule de BLÉ dur de qualité supérieure, ŒUFS frais (16.6%).

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Contient du GLUTEN et de l'ŒUF. Peut contenir du SOJA et de la MOUTARDE.

MISE EN ŒUVRE

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

PORTIONS

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

	Classiques	Tagliatelles
Énergie	1543 kJ / 364 kcal	1603 kJ / 379 kcal
Matières grasses	3,3 g	4 g
dont acides gras saturés	0,9 g	0,9 g
Glucides	68 g	70 g
dont sucres	3 g	3,2 g
Fibres alimentaires	3,3 g	3,4 g
Protéines	14 g	14 g
Sel	0,05 g	0,07 g



LA GAMME

NUTRITION



* Sauf Tagliatelle



Tagliatelle



Torti



Penne



Macaroni



Coquillettes



Spaghetti





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

PÂTES AUX ŒUFS

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	3038350943002	802408	5	1	12	9	108	574
	Macaroni	3038350943101	802410	5	1	6	12	72	394
	Torti	3038350943606	802411	5	1	6	9	54	304
	Penne rigate	3038350943804	802412	5	1	6	10	60	334
	Spaghetti	3038350945006	800051	5	1	12	12	144	755
	Tagliatelle vrac	3038353024906	800588	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	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 mn	2,70 - 3,30	4 mn	2 mn à 3 mn	2,70 - 3,30
Macaroni	34	4,3	7 mn	2,10 - 2,70	4 mn	2 mn à 3 mn	2,10 - 2,70
Torti	32	6,5	7 mn	2,30 - 2,90	4 mn	2 mn à 3 mn	2,30 - 2,90
Penne rigate	42	8	11 mn	2,20 - 2,80	6 mn	2 mn à 3 mn	2,20 - 2,80
Spaghetti	243	1,55	9 mn	2,60 - 3,20	5 mn	2 mn à 3 mn	2,60 - 3,20
Tagliatelle vrac	nids	7	9 mn	2,20 - 2,80	5 mn	2 mn à 3 mn	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 : temps de remise en température au four vapeur ; dans le cas d'une remise en température en chauffante (eau bouillante salée), rajouter 1mn au barème défini.

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