

Lasagne 1/4 gastronorme en paquet 1 kg PANZANI

Article : 25652



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** pâtes alimentaires de qualité supérieure
- Descriptif produit :** Semoule de blé dur de qualité supérieure. 20 à 30 portions. Colis de 9 paquets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 9.000 Paquet / Terrine de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : 100% semoule de BLE dur de qualité supérieure. Contien du GLUTEN. Peut contenir des traces d'œuf, du soja, de la moutarde

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Moutarde, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19021910 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, ne contenant ni oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre

Lasagne 1/4 gastronomique en paquet 1 kg PANZANI

Article : 25652

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	70 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	130 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	212 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution, afin de le refermer proprement. Mise en œuvre classique : déposer successivement dans un plat une couche de béchamel, la lasagne, une couche de sauce bolognaise. Empiler plusieurs couches et terminer avec de la béchamel. Parsemer de fromage râpé. Cuire 35 min à four chaud (200°C). Rendement : Avec 4 feuilles (20,5 x 12 cm) de pâte par niveau dans un plat de cuisson GN 1/1, on obtient près de 2 plats à 3 couches de pâtes. 1 ration = entre 250 et 300 g de produit fini.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,531	361	2	0.4	72	3.7	3.6	12	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.00

Type de matières grasses : Aucune

Lasagne 1/4 gastronorme en paquet 1 kg PANZANI

Article : 25652

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	1	0	1	Paquet / Terrine			
Couche	90	0	90	Paquet / Terrine	10		
Paquet	1	1.053	1	Paquet / Terrine			3038353024609
Palette	360	414.797	360	Paquet / Terrine	40	1200x800x1046	03038357110872
Colis	9	9.737	9	Paquet / Terrine		400x215x224	03038358101176
Pièce	1	0	1	Paquet / Terrine			
Boite	1	0	1	Paquet / Terrine			

*L'unité Pièce (PC) est différente de l'unité Pièce Unitaire (PU), elle correspond à la pièce convive.
Cette valeur est donnée à titre informatif et n'a pas de valeur contractuelle.*