



STK Spirelli (9' à 11') 500g Boni Selection

Deegwaren

**Technische en logistieke info :**

Artikelnr. : 77303  
Te bestellen per : 1 Stuk  
Kartonhoeveelheid : Karton van 10 st  
Pallethoeveelheid : 800

Minimale houdbaarheid bij levering : 30 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 500 GRM  
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 500  
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 530

Origine :  
Italië.

**Bijkomende productinfo :**

Instructies voor gebruik :

Kook de spirelli 13 min. (al dente: 11 min.) in lichtgezouten water (1 L per 100 g pasta). Roer af en toe om kleven te voorkomen. Laat 1 min. rusten en giet af met behoud van een weinig kookvocht. Wil je de pasta 'al dente' koken, proef dan tijdens het koken. Van zodra de pasta soepel is aan de buitenkant maar toch nog lichtjes hard in de kern, is hij 'beetgaar'. Smakelijk!

Bewaarcondities :

Droog en uit de warmte bewaren.

Claims :

Italianen staan bekend als echte pasta-specialisten. Daarom wordt de pasta van Boni Selection ook echt in Italië geproduceerd, volgens het traditionele recept op basis van fijn griesmeel van harde tarwe of 'semola di grano duro'.  
Zoutgehalte uitsluitend toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium.

**Ingrediënten :**

100 % griesmeel van harde TARWE.

**Allergeneninfo :**

Dit product	Bevat
Schaaldieren	Bevat geen
Eieren	Kan bevatten
Vis	Bevat geen
Melk	Bevat geen
Noten	Bevat geen
Aardnoten	Bevat geen
Sesamzaad	Bevat geen
Zwavel dioxide en sulfieten	Bevat geen
Granen	Bevat
Sojabonen	Kan bevatten
Selderij	Bevat geen
Mosterd	Bevat geen
Lupine	Bevat geen
Weekdieren	Bevat geen

Voedingswaarden :

Aantal porties per verpakking : 5

Voedingswaarden	Per 100GRM	% (1)
Energie (kJ)	1494	18
Energie (kcal)	352	18
Vetten (g)	1.2	2
Waarvan verzadigd vet (g)	0.3	2
Koolhydraten (g)	71	27
- Waarvan suiker (g)	3.2	4
Voedingsvezels (g)	3.5	
Eiwitten (g)	13	25
Zout (g)	0.01	1

(1) % van de dagelijkse referentie inname per 100GRM

**Contact :**Colruyt Group - Etn./Ets Fr. Colruyt N.V./S.A.  
Edingensesteenweg 196, B-1500 Halle**Disclaimer :**

Wij stellen de voedselinformatie, zoals ingrediëntenlijsten, allergeninformatie, etc. steeds op met de nodige zorgvuldigheid op basis van de ons beschikbare informatie. Echter bestaat de mogelijkheid dat de voormelde informatie werd gewijzigd door de producent of fabrikant, zoals een wijziging van receptuur, ingrediënten, verhoudingen, allergenen, zonder ons op de hoogte te stellen. Daarom is het mogelijk dat de gegeven informatie onvolledig, niet correct of niet up-to-date is. Wij verwijzen dan ook voor de correcte informatie naar de artikel/product zelf. Deze informatie is de enige juiste informatie. Voor onverpakte artikelen/producten wijzen we u op de mogelijkheid dat deze producten in contact komen met stoffen die allergenen bevatten, louter door de rondhaling, uitstalling of andere handelingen die nog nodig zijn voor de verkoop van deze producten. Wij raden u aan om deze producten dan ook te wassen voor gebruik. Alle data worden aangeleverd door de producent via Trustbox (c) eigendom van GS1, voor meer info surf naar

<http://www.gsibelu.org/>