



Data provided by GS1 MyProductManager

PCE Spaghetti fin stable à la cuisson (8') 3kg Knorr Professio

Pâtes alimentaires stables à la cuisson

**Information technique et logistique :**

N°article : 101479  
A commander par : 1 Pièce  
Conditionnement : Carton de 4  
Unités par palette : 168

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 3000 GRM  
Poids net (gr.) par unité : 3000  
Poids brut (gr.) par unité : 3025

**Informations supplémentaires sur le produit :**

Mode d'emploi :

Préparation Traditionnelle Verser les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante. Porter à ébullition et laisser bouillir les pâtes pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Remuer régulièrement. Egoutter les pâtes et servir. Double cuisson Préparer vos pâtes comme indiqué ci-dessus. Egoutter les pâtes et laisser refroidir en les rinçant abondamment sous l'eau froide. Recuire les pâtes 1 min à l'eau bouillante avant de servir.

Conditions de stockage :

A conserver au sec et à température ambiante

**Les ingrédients :**

Ingrédients: Semoule de BLÉ dur, blanc d'OEUF (14,1%).

**Les allergènes :**

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Contient
Poissons	Sans
Lait	Sans
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Contient
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :  
nbre portions par emballage : 50

Valeurs nutritives	Par 100GR
Energie (kJ)	1500kJ
Energie (kcal)	350kcal
Lipides (g)	1.5g
Dont lipides saturés (g)	0.3g
Glucides (g)	72g
- Dont sucres (g)	3g
Fibres alimentaires (g)	2.5g
Protéines (g)	13g
Sel (g)	0.075g

**Contact :**

Unilever

www.ufs.com Unilever Food Solutions Unilever Belgium B-1190 Brussels  
Tel. 0800-16121

**Disclaimer :**

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons.

Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page:  
<http://www.gs1belu.org/>