





Data provided by GS1 MyProductManager

### PCE Spaghetti BIO (11') 500g Boni Selection

Spaghetti

### Information technique et logistique :

N°article : 17928 A commander par : 2 Pièce

Conditionnement : Carton de 24

Unités par palette : 1440

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 500 GRM Poids net (gr.) par unité : 500 Poids brut (gr.) par unité : 520

### Informations supplémentaires sur le produit :

### Mode d'emploi :

Faites cuire les spaghettis 12 min (al dente: 11 min) dans de l'eau légèrement salée (1 L par 100 g de pâtes). Mélangez régulièrement pour éviter que les pâtes ne collent entre elles. Égouttez en gardant un peu de liquide de cuisson.

### Conditions de stockage :

Conserver au sec et à l'abri de la chaleur.

#### Allégations :

Teneur en sel exclusivement due à la présence naturelle de sodium. Teneur en sel exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

### Les ingrédients :

100 % semoule de BLÉ dur (gluten) d'origine biologique.



## trustbox.

### <u>Les allergènes :</u>

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



# trustbox.

### Allergènes Supplémentaires :

Ce produit	Contient
Blé	Contient



## trustbox.

Valeurs nutritives :

: 1 portion 100 g : 5 Portion

nbre portions par emballage

Valeurs nutritives	Par 100GR	% (1)
Energie (kJ)	1500kJ	18
Energie (kcal)	354kcal	18
Lipides (g)	1.5g	2
Dont lipides saturés (g)	0.1g	1
Glucides (g)	72g	28
- Dont sucres (g)	3.5g	4
Fibres alimentaires (g)	2.5g	
Protéines (g)	12g	24
Sel (g)	0.03g	1

(1) % de l'apport quotidien de référence par 100GR

### Contact:

Colruyt Group NV / SA Edingensesteenweg 196, 1500 Halle (BE)

### 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.gslbelu.org/