



PCE Fusilli stable à la cuisson (12') 3kg Knorr Professio

Pâtes alimentaires stables à la cuisson

**Information technique et logistique :**

N°article : 101482  
A commander par : 1 Pièce  
Conditionnement : Carton de 4  
Unités par palette : 72

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 :**

Conditions de stockage :

À conserver au sec et à température ambiante.

Allégations :

Knorr Professional Fusilli Stables à la cuisson Pâtes : des pâtes courtes spiralées qui permettent de servir des plats authentiquement italiens. Avec quelle sauce ? Du pesto, une sauce tomate ou d'autres sauces méditerranéennes, toutes parfaites avec ces pâtes. À proposer en entrée, en accompagnement ou dans des plats végétariens. Avec ces petits pâtes en forme de spirale vos créations seront toujours savoureuses. L'avantage des fusilli stables à la cuisson : leur préparation est rapide et facile. Il suffit de les faire cuire 11 minutes, et c'est tout. Disponible en emballages de 3 kg. Notre gamme de pâtes stables à la cuisson comporte aussi des Spaghetti, Spaghetti Fins, Farfalle, Penne et Maccheroni.

**Les ingrédients :**

Ingrédients: semoule de BLÉ dur, blanc d'UF (11%). Peut contenir: MOUTARDE.

**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	Peut contenir
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

**Allergènes Supplémentaires :**

Ce produit	Contient
Blé	Contient

Valeurs nutritives :  
nbre portions par emballage : 50

Valeurs nutritives	Par 100GR
Energie (kJ)	1500kJ
Energie (kcal)	359kcal
Lipides (g)	1.5g
Dont lipides saturés (g)	0.3g
Glucides (g)	73g
- Dont sucres (g)	3g
Fibres alimentaires (g)	2.5g
Protéines (g)	11g
Sel (g)	0.08g

**Contact :**

Unilever Belgium  
B-1190 Brussels

**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/>