

EKIBIO SAS
ZA La Boissonnette
07340 PEUGRES
www.primeal.bio
Tel : 04.75.32.43.60
Fax : 04.75.67.30.24

FICHE TECHNIQUE



Date validation : 19/09/2019

Mise à jour : 19/09/2019

Rédacteur/approbateur : CHRYSTELLE
CABUS

Page :1/1

Version : 4

DESIGNATION PRODUIT : **MACARONI DEMI CPLETS fil France 5KG**

POIDS NET 5000 g
CODE ARTICLE 001054
CODE EAN 13 3380390187206
CODE EAN 14 13380390187203

Code emballer : EMB07172

Code produit : EKB006

CERTIFICATION : FR-BIO-01
LOGO : LOGO BIO EUROPEEN



ORIGINE : Agriculture France
FABRICATION : FRANCE
INGREDIENTS : Semoule de BLE dur demi-complète*
*issue de l'agriculture biologique
Allergènes présents : GLUTEN
Peut contenir des traces de : D'oeufs

CONSEILS D'UTILISATION : Jeter les macaroni dans un grand volume d'eau bouillante salée, cuire 7 mn pour une cuisson « al dente » et 9 mn pour une cuisson fondante. Egoutter et déguster ces pâtes chaudes simplement avec un filet d'huile d'olive ou accompagnées d'une sauce de votre choix.

ANALYSE NUTRITIONNELLE : ANALYSE NUTRITIONNELLE pour 100 g de produit

valeur énergétique :	1516 kJ/ 358 kcal
matières grasses	1.9 g
<i>dont acides gras saturés</i>	0.4 g
glucides	71.6 g
<i>dont sucres</i>	4.5 g
fibres	5.5 g
protéines	10.9 g
sel	0.01 g

DLUO A FABRICATION : 36 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

EMBALLAGE : Sac papier kraft + 1 étiquette
LANGUES : FR/EN/NL
DIMENSIONS SACHET/ETUI (cm) : l 25.0 x h 59.0 x P 10.0
CONDITIONNEMENT : 1 x 5000 (g)
DIMENSIONS DU CARTON (mm)(1) : L 390 x l 283 x h 126
PALETTISATION (1) : 6 cartons/couches, 10 couches, 60 cartons, 60 UVC/palette
(1) Informations non contractuelles