

4958 Spaghetti fin stable à la cuisson 4x3kg

Marque	_____	Knorr Professional	
Article en stock	_____	Stock	
Température	_____	Marchandise - sec	
Hiérarchie web	Gamme	_____	Pâtes, riz et céréales
	Famille	_____	Pâtes
	Sous-Famille	_____	Longue



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	_____	12 Kg / - / 12.34 Kg
Conditionnement	_____	Carton
Code EAD	_____	8712100914096
Code EAC	_____	8712100515415
Pays d'origine	_____	Belgique
Conditions de stockage	_____	Local à température ambiante
Dimension (H x L x p)	_____	18 x 32 x 29 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients: semoule de BLÉ dur, blanc d'ŒUF (14.1%). Peut contenir : SOJA, MOUTARDE.

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
														
CONTIENT	✓										✓			
PEUT CONTENIR						✓				✓				
NE CONTIENT PAS		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓			✓	✓	✓
NON MENTIONNÉ														

Informations complémentaires

GLUTEN

CONTIENT
PEUT
CONTENIR

_____ Blé

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Non préparé

kj	_____	1469.00 Kj
Kcal	_____	351.00 Kcal
Lipides	_____	1.50 g
Acides gras saturés	_____	0.30 g
Glucides	_____	70.00 g
Sucres	_____	4.00 g
Fibres alimentaires	_____	2.50 g
Protéines	_____	13.00 g
Sel	_____	0.08 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNE SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

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.

DESCRIPTION PRODUIT

Le numéro 1 de la cuisine italienne ? Le spaghetti. On l'accompagne volontiers d'une sauce bolognaise méditerranéenne avec des tomates et du hachée. Knorr Professional Spaghetti fins stables à la cuisson sont conçus pour offrir une stabilité exceptionnelle à la cuisson. Grâce à leur composition à base de semoule de blé dur et de blanc d'œuf, ces spaghettis conservent leur texture al dente même après une double cuisson. Cela les rend parfaits pour les plats à emporter et les livraisons de repas. Préparation rapide et facile : faites cuire pendant 5 minutes et c'est prêt! Disponible en emballages de 3 kg et 4x3kg, ces spaghettis sont idéales pour les cuisines professionnelles. Notre gamme de pâtes stables à la cuisson comprend également des Spaghetti, Fusilli et Penne.

CONDITIONS DE STOCKAGE

Conserver au sec et à température ambiante

INSTRUCTIONS PRÉPARATION ET PRÉSENTATION



Date de modification : 29-10-2025

Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties. Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via PS in Foodservice. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans PS in Foodservice par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans PS in Foodservice.