

4410

Penne rigate résistant à la cuisson 3kg

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



INFORMATIONS GÉNÉRALES





Poids (Net/Net égoutté/Brut)	_____	3 Kg / - / 3.32 Kg
Conditionnement	_____	Carton
Code EAD	_____	8714700993211
Code EAC	_____	8714700993211
Pays d'origine	_____	Europe
Conditions de stockage	_____	Local à température ambiante
Dimension (H x L x p)	_____	23 x 30 x 20 cm

INGRÉDIENTS

Ingrédients : semoule de BLÉ dur, blanc d'ŒUF de poule.

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLERI	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	_____	1495.00 Kj
Kcal	_____	355.00 Kcal
Lipides	_____	1.50 g
Acides gras saturés	_____	0.10 g
Glucides	_____	71.00 g
Sucres	_____	3.50 g
Fibres alimentaires	_____	2.50 g
Protéines	_____	13.00 g
Sel	_____	0.10 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNE SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

Plongez les penne rigate dans une grande quantité d'eau bouillante et continuez à remuer jusqu' à la reprise de l'ébullition. Ajoutez du sel ou du bouillon de viande de Honig Professional selon votre goût. Faites cuire les penne rigate pendant 7 minutes environ. Pour une quantité inférieure (1 kg environ), prolongez la cuisson (8 minutes environ). Egouttez les penne rigate ou les conserver au bain- marie et ajoutez un peu d'huile. En cas d'utilisation ultérieure, rincez à l'eau froide après cuisson.

DESCRIPTION PRODUIT

Honig Professional développe, en collaboration avec le Chefspanel, des idées culinaires qui peuvent vous aider pour la cuisine de tous les jours. Le Chefspanel Honig Professional se compose de cuisiniers expérimentés qui nous font part de leur expérience. Vous voulez réfléchir avec nous? Alors visitez le site Web www.honigprofessional.be. Penne Rigate résistant à la cuisson Les pâtes Honig Professional restent plus longtemps 'Al Dente' grâce à leur résistance à la cuisson. Elles offrent également de nombreux autres avantages : - Se conservent de manière optimale au bain-marie - Peuvent être régénérées sans perte de qualité - Ne collent pas - Pas de perte de qualité, même après cuisson prolongée (+ 8 minutes) - Faciles à utiliser - Résistant à la congélation - Peuvent être emballées sous vide - Restent fermes sous la dent - Donnent un rendement élevé : 1 kg donne 2,7 à 3,2 kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

À conserver au frais et au sec. À consommer de préférence avant fin :

INSTRUCTIONS PRÉPARATION ET PRÉSENTATION

Plongez les penne rigate dans une grande quantité d'eau bouillante et continuez à remuer jusqu' à la reprise de l'ébullition. Ajoutez du sel ou du bouillon de viande de Honig Professional selon votre goût. Faites cuire les penne rigate pendant 7 minutes environ. Pour une quantité inférieure (1 kg environ), prolongez la cuisson (8 minutes environ). Egouttez les penne rigate ou les conserver au bain- marie et ajoutez un peu d'huile. En cas d'utilisation ultérieure, rincez à l'eau froide après cuisson.



Date de modification : 29-08-2025

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 My Product Manager, propriété de GS1. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans My Product Manager 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 My Product Manager.