

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 	SÉSAMIE 	POISSON
CONTIENT	✓											✓		
PEUT CONTENIR														
NE CONTIENT PAS		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NON MENTIONNÉ														

Informations complémentaires

GLUTEN CONTIENT _____ Blé
PEUT CONTENIR _____

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
Sucre	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 considérés 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.