

## PENNES BLANCHES BIOLOGIQUES 500g

### PRESENTATION

**Historique** : Le terme pâte vient du latin *pasta*, de même sens. Elles sont probablement originaires du V<sup>e</sup> millénaire avant J.-C., de Chine. Une légende raconte que de son retour de voyage en Chine en 1292, Marco Polo en ramena à Venise et leur donna une nouvelle notoriété. Les pâtes étaient déjà consommées depuis l'antiquité par les romains et les grecs.

**Description** : Les pâtes Markal sont fabriquées en Italie. Elles sont conçues selon un procédé artisanal, finition main et séchage à basse température, ce qui confère à nos pâtes bio un goût inimitable, dans la tradition des grandes pâtes.

**Ingrédient(s)** : semoule de blé dur blanche biologique (*Triticum durum*)

**Process de fabrication :**

1. Mélange de semoule de blé et d'eau/ 2. Extrusion à travers des matrices/ 3. Séchage/ 4. Conditionnement

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

Faire cuire les pâtes entre 10 et 12 minutes dans un volume d'eau bouillante et salée. Egoutter et assaisonner à votre goût.

Le conseil Italien : 10 min pour des pâtes Al dente, 12 min pour des pâtes fondantes.

Les penne se dégustent simplement avec un filet d'huile d'olive, des aromates ou des épices. Elles se consomment également en salade, gratin ou en accompagnement de viandes en sauce.

Grâce à leur format fusillé en forme creuse, les penne se marient parfaitement aux sauces à base de légumes ou de viandes.

**Recettes** : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100g</u>
Energie.....	1516 kJ / 358 kcal
Matières grasses.....	1,5 g
dont acides gras saturés.....	0,3 g
Glucides.....	73 g
dont sucres.....	3 g
Fibres alimentaires.....	3 g
Protéines.....	11,5 g
Sel.....	0,01 g

### CERTIFICATION

**Codification douanière** : 1902.19.10

**Traçabilité :**

**Agriculture** : Italie

**Origine de la transformation** : Italie

**Etiquetage :**

**PENNES BLANCHES BIOLOGIQUES 500g**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

**Certification biologique de la distribution :** ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Le certificat est accessible sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**GARANTIES**

**OGM :** Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

**Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités :** Absence

**Allergènes :**

Contient du gluten.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

**Critères microbiologiques :**

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines :**

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
-	
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaralénone	< 75

**Métaux lourds :**

	Cible $\text{mg}/\text{kg}$ ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,2

**PENNES BLANCHES BIOLOGIQUES 500g****CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/12	Film imprimé	Carton	PENBC500	3329489107152	2 mois	24 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton 500g/ 12	470*250*180	0,600	7	10	70	840

Sur palette EUROPE (120\*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.