

## TAGLIATELLES BLANCHES BIOLOGIQUES

## 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 :**

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

**Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :**

Dans une casserole, porter l'eau salée à ébullition. Plonger les pâtes en pluie en même temps afin qu'elles puissent cuire uniformément ; remuer de temps en temps. Pour la cuisson, vous pouvez la réaliser de 2 manières différentes : à feu doux et couvert ou à feu vif et découvert.

Pour déterminer le degré de cuisson désiré, une seule méthode : Goûtez-les !

Entre 12 et 14 minutes selon votre convenance.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

CRITERES	Moyenne pour 100 g
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 :**

**Origine de la matière première :** Italie

**Origine de la transformation :** Italie

**Etiquetage :**

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).

**TAGLIATELLES BLANCHES BIOLOGIQUES**

La licence et le certificat sont accessibles 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

**Allergène** :

Contient du **gluten** (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

**Critères microbiologiques** :

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

**Résidus de Pesticides** :

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines** :

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

**Métaux lourds** :

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

**CONDITIONNEMENT**

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.  
 MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

## TAGLIATELLES BLANCHES BIOLOGIQUES

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/12	Film imprimé	Carton	TAGBBC500	3329489117151	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	250*130*280	0,300	27	4	108	1296

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