

Aproten Anellini 500g

ref. 5429

cnk 0237156

Déscription produit

Anellini pâtes à teneur en protéides reduite

Caractéristiques

Faible teneur en matières grasses ($\leq 3g$ V/ 100g ou $1,5g$ V/ 100ml)

Sans fructose

Pauvre en protéines

Ingrédients

Amidon de maïs, féculé de pommes de terre, inuline, émulsifiants: mono et diglycérides d'acides gras, arômes : carthame.

Peut contenir des traces de lait, oeuf et lupin.

Pays de fabrication: Italie

Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours

Durée maximale de conservation : 24 mois

Condition de stockage

Conserver au frais et au sec

Préparation

1 litre d'eau par 50g pâtes.

Laissez bouillir pendant 5 minutes.

FAQ

32mg Phe / 100g

Date de dernière mise à jour 02/10/2019

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.



| | |
|-------------------|------|
| Brut kg/pc | 0,53 |
| Net kg/pc | 0.5 |
| L pc (mm) | 180 |
| L pc (mm) | 140 |
| H pc (mm) | 30 |
| # /emb.sec. | 12.0 |
| Brut kg/emb.sec. | 6.5 |
| Net kg/emb.sec. | 6.0 |
| L emb.sec. (mm) | 397 |
| L emb.sec. (mm) | 197 |
| H emb.sec. (mm) | 165 |
| # emb.sec./couche | 144 |
| # emb.sec./pallet | 720 |
| couches/pallet | 5 |

EAN unité de vente



Aproten Anellini 500g

Analyse nutritionnelle

| | /100 g | /O | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Energie kJ | 1442 | | |
| Energie kcal | 340 | | |
| Matières grasses (g) | 0,7 | | |
| Acides gras saturés (g) | 0,7 | | |
| Glucides (g) | 7906 | | |
| Sucres (g) | 0,3 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 6,6 | | |
| Protéines (g) | 0,6 | | |
| Phe (mg) | 32 | | |
| Sel (g) | 0,075 | | |
| Potassium (mg) | 30 | | |
| Phosphore (mg) | 40 | | |
| Sodium (g) | 0,03 | | |

Aproten Anellini 500g

Allergènes

| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | | x | | |
| Blé | | | | |
| Seigle | | | | |
| Orge | | | | |
| Avoine | | | | |
| Épautre | | | | |
| Crustacés et produits dérivés | | x | | |
| Oeufs et produits dérivés | | | x | |
| Poisson et produits dérivés | | x | | |
| Arachides et produits dérivés | | x | | |
| Soja et produits dérivés | | x | | |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose) | | | x | |
| Fruits à coque | | x | | |
| Amandes | | | | |
| Noisettes | | | | |
| Noix | | | | |
| Noix de cajou | | | | |
| Noix de pécan | | | | |
| Noix du Brésil | | | | |
| Pistaches | | | | |
| Noix de macadamia | | | | |
| Céleri et produits dérivés | | x | | |
| Moutarde et produits dérivés | | x | | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | x | | |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | | x | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |