

Product specifications

date:15/07/2024

Versie: H.001

Art. No. 411164.			 	
PRIMÉAL				
Bio volkoren speltspaghetti 500 g				
Spaghetti épeautre complet bio 500 g				
EAN	Stuk / pièce: 3380390166805 Karton / carton : 13380390166802			
intrastat	19021910			
Herkomst/ Origine	Italië/Italie			
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	Ingrediënten: volkoren SPELT* (Triticum dicoccum) (GLUTEN) *van biologische landbouw Ingrédients: EPEAUTRE complet* (Triticum dicoccum) (GLUTEN) *issu de l'agriculture biologique			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives	Energie/ énergie	1478 kJ/ 349 kcal		
	Vetten/ graisse	2,1 g		
	- Verzadigd/ saturées	0,4 g		
	Koolhydraten/ glucides	69,0 g		
	- Suiker/ sucre	2,1 g		
	Eiwitten/ protéine	11,0 g		
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire	5,4 g		
	Zout/ sel/ salt	0,1 g		
Allergenen/ allergènes	 Granen/ Grain (gluten)	+	 Noten/ Noix	-
	 Schaaldieren/ Crustacées	-	 Selderij/ Céleri	-
	 Ei/ Oeuf	-	 Mosterd/ Moutarde	?
	 Vis/ Poisson	-	 Sesam/ Sésame	-
	 Aardnoten (pinda's)/ Arachide	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite(E220-E228)*	-
	 Soja/ Soja	?	 Lupine/ Lupin	-
	 Melk/ Lait	-	 Weekdieren/ Mollusques	-
	- -:Niet aanwezig/ ne contient pas - +:aanwezig/ contient - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes			
Productomschrijving/ description du produit	Productspecificaties: Spelt is een oergraan afkomstig uit het Midden-Oosten. Het geeft een originele smaak aan uw pastagerechten. Gebruiksaanwijzing: Gooi de spaghetti in een grote hoeveelheid kokend gezouten water, kook “al dente” gedurende 7 minuten en voor zachtere pasta gedurende 9 minuten. Giet af en geniet van deze hete pasta, eenvoudigweg met een scheutje olijfolie of vergezeld van een saus naar keuze. Voedingsclaim: bron van vezels. Spécificités produits : L'épeautre est une céréale ancienne originaire du Moyen Orient. Elle apportera une saveur originale à vos plats de pâtes. Conseil d'utilisation : Jeter les spaghetti dans un grand volume d'eau bouillante salée, cuisson „al dente“ 7 mn et fondante 9 mn. Egoutter et déguster ces pâtes chaudes			



HYGIENA NV/SA

Europark Zuid 6G

9100 Sint-Niklaas

Tel: 03/780.53.00

Mail: info@hygiena.be

www.hygiena.be

Product specifications

date:15/07/2024

Versie: H.001

	simplement avec un filet d'olive ou accompagnées d'une sauce de votre choix. Allégations nutritionnelles : Source de fibres.														
Bewaring/ conservation	Bewaren op een droge, gematigde plaats uit de buurt van licht A conserver dans un endroit sec, tempéré et à l'abri de la lumière														
Verpakking/ Embalage	Dimensions sachet/etui (cm) / L8,0 x h29,9 x P3,0 Bag/case dimensions (cm) : Emballage / Packaging : Sachet transparent + 2 étiquettes Condition de stockage / A conserver dans un endroit sec, tempéré et à l'abri de la lumière. Storage conditions : Langues / Languages : FR/DE/EN/ES/IT/NL Dimension carton (mm) / Box L240 x l290 x h120 size (mm) : <table><tr><td>Poids / Weight (kg) :</td><td>0,500</td></tr><tr><td>PCB / Packaging :</td><td>12 x 0 g</td></tr><tr><td>Cartons/couche / Cartridge/coat :</td><td>12</td></tr><tr><td>Couches / Coats :</td><td>8</td></tr><tr><td>Cartons / palette :</td><td>96</td></tr><tr><td>UVC / palettes :</td><td>1152</td></tr></table>			Poids / Weight (kg) :	0,500	PCB / Packaging :	12 x 0 g	Cartons/couche / Cartridge/coat :	12	Couches / Coats :	8	Cartons / palette :	96	UVC / palettes :	1152
Poids / Weight (kg) :	0,500														
PCB / Packaging :	12 x 0 g														
Cartons/couche / Cartridge/coat :	12														
Couches / Coats :	8														
Cartons / palette :	96														
UVC / palettes :	1152														
	Biologisch/ biologique / organic	Certification FT / FT Certification :	IT-BIO-007												
		CERTIFIÉ  AGRICULTURE BIOLOGIQUE LOGO AB  LOGO BIO EUROPEEN	Agriculture Italie												

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude.