



|                            |                                                     |                                  |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Categoría</b>           | <u>PASTA SECADA LENTAMENTE Y A BAJA TEMPERATURA</u> |                                  |
| <b>Nombre del producto</b> | FIDEUA DE TINTA DE CALAMAR                          |                                  |
| <b>Formatos</b>            | RESTAURACIÓN: BOLSA 2KG                             | TIENDA ESPECIALIZADA: CAJA 250 g |
| <b>Referencia</b>          | 01381-2                                             | 01581                            |

**Categorie – Pasta gedroogd aan lage temperatuur**

**Naam product – Fideua van inktvisinkt**

**Formaat – Restaurantverpakking: zak 2 kg – Speciaalhandel: doos 250 g**

**Referentie – 01381-2 - 01581**

## EIGENSCHAPPEN PRODUCT

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ingrediënten</b>        | Hard TARWEGRIESMEEL, EIEREN, INKTVISINKT 2%, knoflook.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Kwaliteiten product</b> | <p>Deze authentieke pasta wordt gemaakt volgens een eeuwenoude Napolitaanse traditie: pasta die werd gedroogd in open ruimtes door de warmte van de zon. Deze oude methode trachten wij na te bootsen door de pasta te drogen in droogruimtes met een natuurlijke temperatuur en vochtigheidsgraad waardoor de pasta traag en aan een lage temperatuur droogt. Hierdoor blijft de pasta poreus en neemt die alle smaken perfect op, waardoor het volume verhoogt en het rendement.</p> <p>Kortom, artisanale pasta met een maximum aan kwaliteit.</p> <p><b>Eens gekookt</b><br/> <b>Kleur:</b> zwart<br/> <b>Geur:</b> zachte geur van vis en knoflook.<br/> <b>Smaak:</b> zonder toevoeging van kruiden, zachte smaak van inktvisinkt en knoflook.<br/> <b>Textuur:</b> fijn en zacht.</p>                                                                            |
| <b>Productieproces</b>     | In onze werkplaats wordt gekozen voor hard tarwegriesmeel van een hoge kwaliteit als basis voor deze pasta. Het deeg wordt traag gekneet en gelamineerd, gebruik makend van een oud proces waar het deeg nadien in stukken werd gesneden en opgehangen aan houten latten. De stukken pastadeeg worden vervolgens uitgerold en geplet, waarna het deeg zeer traag door een bronzen vorm gaat met alle mogelijke pastavormen. Elke pastavorm zorgt voor een ander mondgevoel en elke pasta wordt anders gemaakt, waardoor de 'bite' en de smaak van elke pastasoort totaal anders is. Elke pastavariant heeft zijn eigen smaak, uitzicht en ook meest passende recept.                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Vervaldatum</b>         | 24 maanden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Bewaarcondities</b>     | Bewaren aan kamertemperatuur op een droge plaats, afgeschermd van intens licht.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Bereiding</b>           | <p>PORTIES DOOS 250 g: 3-4 (80 g) PERSONEN.</p> <p>Kook de pasta in een grote kookpot: laag, breed en zonder deksel.</p> <p>Gebruik voldoende water met zout (voor 1 liter water 10 gram zout per 100 gram pasta), liefst ongeraffineerd zeezout.</p> <p>De pasta moet 'zwemmen' in de kookpot. Doe het zout pas in de kookpot als het water kookt en voeg daarna de pasta toe, zet tegelijk het vuur iets lager om het koken te stabiliseren. Het koken wordt stopgezet wanneer de pasta 'al dente' is. Wanneer de pasta gaar is moet hij nog een beetje hard zijn binnenin, waardoor hij nog 'bite' heeft en ook makkelijker verteerbaar is. De exacte tijdsduur is moeilijk te bepalen en hangt af van de eigenschappen van het water, de intensiteit van het vuur en het type kookpot. Het is altijd beter de pasta eerst te proeven alvorens hem af te gieten.</p> |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Suggesties</b> | Producten en smaken van de zee, de bergen of het platteland vormen een onuitputtelijke bron van inspiratie voor allerlei nieuwe gastronomische recepten. Nog een optie is onze pasta te combineren met een van onze sausen. Op onze website staan tal van heerlijke recepten: <a href="http://www.sandrodesii.com">www.sandrodesii.com</a> of <a href="http://www.ideassandrodesii.com">www.ideassandrodesii.com</a> . |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**VOEDINGSWAARDEN**

| Samenstelling per/ Composición por/ Composition per/ Composizione per/ Composition pour/ Zusammensetzung pro      | 100 g |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Energie/ Valor energético/ Energy/ Valore energetico/ Valeur énergétique/ Energiewert (Kjoules)                   | 1574  |
| Energie/ Valor energético/ Energy/ Valore energetico/ Valeur énergétique/ Nährwert (Kcal)                         | 371   |
| Vetten/ Grasas/ Fat/ Grassi/ Lipides/ Fett (g):                                                                   | 2.9   |
| Verzadigde vetzuren, grasas saturadas, saturated fat, grassi saturi, graisses saturées, gesättigte Fettsäuren (g) | 0.6   |
| Koolhydraten/ Hidratos de carbono/ Carbohydrates/ Carboidrati/ Glucides / Kohlenhydrate (g)                       | 71.9  |
| Suiker, Azúcares, Sugars, Zucchero, Sucres, Zucker (g)                                                            | 0.1   |
| Eiwitten/ Proteínas/ Protein/ Proteine/ Protéines/ Eiweiß (g)                                                     | 14.5  |
| Zout/ sal/ salt/ sale/ sel/ Salz (g)                                                                              | 0.0   |

**ETIKETTERING EN BARCODE**

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restaurantverpakking 2 kg</b>                                                                                | <p>Elke zak van 2 kg bezit een etiket met daarop de bedrijfsgegevens en alle huidige wettelijke bepalingen: naam product, formaat, ingrediënten, vervaldatum, lot (twee laatste cijfers jaar, maand en dag), inschrijvingsnummer gezondheidsregister en barcode. De kartonnen doos bezit een wit etiket met het bedrijfslogo, naam en formaat van het product, inhoud, lot (twee laatste cijfers jaar, maand en dag), vervaldatum, barcode en nummer gezondheidsregister.</p> <p><b>Barcode: 8426254111637</b><br/> <b>RSIPAC: 20-07926/CAT</b><br/> <b>RGS: 20-2385 / B</b></p>  |
| <b>Speciaalhandel 250 g</b>  | <p>Gedrukte teksten op de doos volgens de huidige wettelijke bepalingen. Naam en formaat van het product, ingrediënten, lotnummer, barcode en voedingswaarden.</p> <p><b>Barcode: 8426254015829</b><br/> <b>RSIPAC: 20.07926/CAT</b><br/> <b>RGS: 20.23825 / B</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

**VERPAKKING EN TRANSPORT**

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Restaurantverpakking 2 kg</b> | <p>De pasta zit in een doorzichtige zak met een inhoud van 2 kg. Deze zit op zijn beurt in een bruine kartonnen doos met daarop het bedrijfslogo en met als afmetingen: 56 cm breedte x 26,5 cm diepte x 20 cm hoogte.</p> <p>De bruine kartonnen doos bevat 4 zakken van 2 kg.</p> <p>Een pallet telt 40 kartonnen dozen.</p>                                                                                                                         |
| <b>Speciaalhandel 250 g</b>      | <p>De pasta zit in een transparante zak met een inhoud van 250 g en zit op zijn beurt in een kartonnen doos met als afmetingen: 10 cm breedte x 6 cm diepte x 19 cm hoogte, bedrukt met alle productinformatie.</p> <p>De transportverpakking is een bruine kartonnen doos met als afmetingen: 41 cm breedte x 20 cm diepte x 20 cm hoogte, met daarop het bedrijfslogo en met een inhoud van 12 dozen van 250 g.</p> <p>Een pallet telt 96 dozen.</p> |



## TECHNISCHE OMSCHRIJVING

### PRODUCT: FIDEUA VAN INKTVISINKT

FORMAAT: 250 g // 2 kg

DATE: 02/02/2015

---

#### LIJST ALLERGENE PRODUCTEN

*Volgens de richtlijnen 2000/13/CE, 2003/89/CE en 2005/26/CE*

|                                                                | BEVAT | KAN SPOREN<br>BEVATTEN<br>VAN |
|----------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------|
| Granen die gluten bevatten en afgeleide producten              | JA    | -                             |
| Schaaldieren en afgeleide producten                            | JA    | -                             |
| Eieren en afgeleide producten                                  | JA    | -                             |
| Vis en afgeleide producten                                     | JA    | -                             |
| Pinda's en afgeleide producten                                 | NEE   | NEE                           |
| Soja en afgeleide producten                                    | NEE   | NEE                           |
| Melk en afgeleide producten (inclusief lactose)                | NEE   | NEE                           |
| Noten en afgeleide producten                                   | NEE   | NEE                           |
| Selderij en afgeleide producten                                | NEE   | NEE                           |
| Mosterd en afgeleide producten                                 | NEE   | NEE                           |
| Sesamzaad en afgeleide producten                               | NEE   | NEE                           |
| Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties hoger dan 10 mg/kg | NEE   | NEE                           |

Conform:

Verantwoordelijke  
Kwaliteit  
La Torinese, S.L.

## PRODUCT: FIDEUA VAN INKTVISINKT

### VOEDINGSWAARDEN/ INFORMACIÓN NUTRICIONAL/Nutrition facts

Valori nutrizionali/Information nutritionnelle/Nährwertangaben

**Recommended Dietary Allowance (%RDA) are based on a 2,000 calorie diet**

**Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid (of % ADH) gebaseerd op een dieet van 2000 calorieën**

Porties per verpakking/ Ración por envase/ Servings per box/ Razione per contenitore/ Ration par

emballage/ Portionen pro Behälter: 3 / / / Portie per persoon/ Ración por persona/ Serving

size 1 Cup / Razione per persona/ Ration par personne/ Portion pro Person: 83, 3 g

| Voedingswaarden per/ Valores Nutricionales por/ Nutrition facts per/ Valori per/ Valeurs pour /Werte pro                    | Persoon<br>Persona<br>Person<br>Personne<br>Person | 100 g | % RDA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------|-------|
| Energie/ Valor energético/ Energy/ Valore energetico/ Valeur énergétique/ Energiewert (Kjoules)                             | 1314                                               | 1578  |       |
| Energie/ Valor energético/ Energy/ Valore energetico/Valeur énergétique/ Nährwert (Kcal)                                    | 310                                                | 372   |       |
| Calorieën vetten/ Calorías de las grasas/ Calories from fat/ Calorie dei grassi/ Calories des graisses/ Fettkalorien (Kcal) | 22                                                 | 26,1  |       |
| Vetten/ Grasas/ Fat/ Grassi/ Lipides/ Fett (g):                                                                             | 2,4                                                | 2,9   | 4     |
| Verzadigde vetzuren, grasas saturadas, saturated fat, grassi saturi, graisses saturées, gesättigte Fettsäuren (g),          | 0,5                                                | 0,6   | 2     |
| Cholesterol/ Colesterol/ Cholesterol/ Colestorolo/ Cholestérol/ Cholesterin (mg)                                            | 12,6                                               | 15,1  | 4     |
| Natrium/ Sodio/ Sodium/ Sodio/ Sodium/ Natrium (g)                                                                          | 0,0                                                | 0,0   | 0     |
| Koolhydraten/ Hidratos de carbono/ Carbohydrates/ Carboidrati/ Glucides/ Kohlenhydrate (g)                                  | 60,3                                               | 72,4  | 20    |
| Voedingsvezels, Fibra, Fibre, Fibra, Fibre, Ballaststoff (g)                                                                | 0,5                                                | 0,5   | 2     |
| Suiker, Azúcares, Sugars, Zucchero, Sucres, Zucker (g)                                                                      | 0,1                                                | 0,1   | 0     |
| Eiwitten/ Proteinas/ Protein/ Proteine/ Protéines/ Eiweiß (g)                                                               | 12,0                                               | 14,4  | 24    |
| Vitamine A, Vitamina A, Vitamine A, Vitamine A, Vitamin A (µg)                                                              |                                                    | 2,8   | 0     |
| Vitamine C, Vitamina C, Vitamine C, Vitamine C, Vitamin C (mg)                                                              |                                                    | 0,0   | 0     |
| Calcium, Calcio, Calcium, Calcio, Calcium, Kalzium (mg)                                                                     |                                                    | 37,6  | 4     |
| Ijzer, Hierro, Iron, Ferro, Fer, Eisen (mg)                                                                                 |                                                    | 3,7   | 22    |