

**Coquillettes au jambon et au fromage**  
**Ham and Cheese pasta Shells**



<b>Poids net / Net weight :</b>	300g
<b>Poids brut / Gross weight :</b>	340g
<b>Format / Size :</b>	Barquette
<b>Gencod / Bar code :</b>	3245360001114
<b>DLUO totale / Optimum eat-by date :</b>	18 mois /months
<b>Estampille sanitaire / Health stamp :</b>	FR 11.076.006 CE
<b>Code douanier / Customs code :</b>	1902 30 90 00

**Liste d'ingrédients / Ingredients list**

Pâtes précuites 56,6% : eau, pâtes (semoule de BLE dur, poudre de blanc d'ŒUF) - Eau - Crème liquide 11% (crème de LAIT, stabilisants : carraghénanes) - Emincés de jambon cuit supérieur fumé 10,2% : jambon de porc 92% origine France, eau, sel, sirop de glucose, arômes naturels, bouillon de légumes (blette, carotte), ferments - Fromage 6,7% - Farine de BLE - Sel - Poivre. (% exprimés à l'emboîtage)

Precooked pasta 56.6%: water, pasta (hard WHEAT semolina, egg white powder) - Water - Liquid cream 11% (MILK cream, stabilizers : carrageenans) - Sliced smoked top ham 10.2% : pork ham 92% origin France, water, salt, glucose syrup, natural flavorings, vegetable broth (blette, carrot), ferments - Cheese 6,7% - WHEAT flour - Salt - Pepper. (% Expressed at the casing)

**Conseils de préparation / How to prepare**

Au micro-ondes : percer l'opercule avec une fourchette et faire chauffer pendant 2 minutes puissance maximale. Au bain-marie : plongez la barquette fermée dans l'eau frémissante durant 8 minutes. La passer sous l'eau froide avant l'ouverture.  
 In the microwave : break the seal with a fork and cook for 2 minutes at maximum power. In a water bath : submerge the tray closed in simmering water for 8 minutes. Pass it under cold water before opening.

**Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nutritional values for 100g**

KJ	682	Matières grasses / Fat (g)	8,6
		dont acides gras saturés / incl. saturated (g)	5,3
Kcal	163	Glucides / Carbohydrates (g)	12
		dont sucres / incl. sugars (g)	0,3
Sel / Salt (g)	0,68	Protéines / Proteins (g)	8,6

**Dimensions produit / Product dimensions**

Longueur en cm / Length in cm	18
Largeur en cm / Width in cm	18
Hauteur en cm / Height in cm	3,8

**Palettisation / Palletizing**

**Dimensions Carton / Box dimensions**

Nombre de / Number of : UVC / carton (units / box)	8	Poids brut en kg / Gross weight in kg	2,720
		Longueur en cm / Length in cm	32,5
Nombre de / Number of : Cartons / couche (boxes / layer)	14	Largeur en cm / Width in cm	19,1
		Hauteur en cm / Height in cm	19,5

**Dimensions Palette / Pallet dimensions**

Nombre de / Number of : couches / palette (layers / pallet)	7	Poids brut en kg hors poids palette / Gross weight in kg excluding pallet weight	266,560
		Longueur en cm / Length in cm	120,0
Nombre de / Number of : packs / palette (boxes / pallet)	98	Largeur en cm / Width in cm	80,0
		Hauteur dont palette en cm / Height in cm	151,5