



























LLENTIES 5 KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500001		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Llenties seques de mida mitjana, riques en proteïnes vegetals, fibra i ferro. Ideals per a la preparació de guisats, cremes o amanides, són una opció nutritiva per a dietes equilibrades				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color marró fosc amb tonalitats de bronze				
OLOR	Olor terrosa i natural, suau i agradable				
TEXTURA	Textura ferma, però suau al mastegar després de la cocció				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	116 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	9,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	20,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,5 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,5 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,3 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	3,5 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				















PASTA 1 KG			
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500015
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta de farina de blat. Aporta sabor i color als plats de pasta		















DETALLS			
FORMAT	Bossa 3 kg	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets		
SOSTENIBILITAT			




CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Colors variats: verd, taronja i blanc
OLOR	Aroma suau, sense gaire intensitat, amb un toc vegetal
TEXTURA	Aroma suau, sense gaire intensitat, amb un toc vegetal







INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	110 kcal
PROTEÏNES	7,0 g
HIDRATS DE CARBONI	25,0 g
SUCRES	0,4 g
GREIXOS	1,0 g
GREIXOS SATURANTS	0,2 g
FIBRA	2,2 g
SAL	0,0 g














AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>













ARROS 5 KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500005		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Arròs blanc de gra llarg, versàtil i lleuger, ideal per a plats d'acompanyament, paelles i amanides. Ric en hidrats de carboni, fàcil de preparar				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color blanc brillant i uniforme				
OLOR	Aroma lleu, neutral, gairebé imperceptible				
TEXTURA	Textura suau i lleugerament enganxosa quan està cuit				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	130 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	6,5 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	22,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,2 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,5 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,1 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	1,8 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				

ESPIRALS TRICOLOR 3 KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500011		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta de tres colors amb espirals de farina de blat, tomàquet i espinacs. Aporta sabor i color als plats de pasta				
DETALLS					
FORMAT	Bossa 3 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Colors variats: verd, taronja i blanc				
OLOR	Aroma suau, sense gaire intensitat, amb un toc vegetal				
TEXTURA	Aroma suau, sense gaire intensitat, amb un toc vegetal				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	110 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	7,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	25,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,4 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,2 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	2,2 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				







ARROS VAPORTIZAT 5 KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500019		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Arròs pretractat amb vapor, conserva els grans fermes després de la cocció. Ideal per a paelles o plats d'acompanyament				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color groc pàl·lid després de la cocció				
OLOR	Aroma neutra, lleugerament torrada				
TEXTURA	Textura ferma, no enganxosa, amb una bona consistència al menjar				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	120 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	8,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	24,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,1 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,8 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,1 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	2,5 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				

MACARRONS 5 KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500004		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmoles, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en forma "Macarrons". Ideals per a guisats o pastes al forn. Ofereixen una textura consistent i un sabor suau				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color groc suau, característic de la pasta				
OLOR	Aroma neutra amb lleugers tocs de blat				
TEXTURA	Textura ferma i al dente quan es cuina				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	115 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	8,5 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	23,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,3 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,9 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,2 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	3,2 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,1 g				

ESPAGUETIS 5 KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500018		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmols, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en forma "Espaguetis", De cocció ràpida i textura suau. Perfectes per a plats de pasta tradicionals o amb salses variades				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color groc pàl·lid uniforme				
OLOR	Aroma subtil i gairebé imperceptible				
TEXTURA	Aroma subtil i gairebé imperceptible				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	125 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	7,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	21,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,2 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,2 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,3 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	2,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				















GRANA DE MELO BOSSA 5 KG				
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500007	
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmotes, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en forma "Grana de meló". Utilitzada principalment en cuina mediterrània per afegir textura i sabor a sopes i amanides			
DETALLS				
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional	
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos	
GLASSEJAT	---			
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE			
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets			
SOSTENIBILITAT				
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES				
COLOR	De color groc clar i homogeni			
OLOR	De color groc clar i homogeni			
TEXTURA	Textura cruixent i esponjosa en cru, suau després de cuinar			
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS		
ENERGIA	115 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>  MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	9,1 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>  SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	24,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>  DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,3 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>  MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,3 g	 LLET	<input type="checkbox"/>  TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,3 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>  GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	3,1 g	 API	<input type="checkbox"/>  CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g			






























COLZES 5KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500008		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmols, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en forma "Colzes". Ideals per a amanides de pasta o per acompanyar amb salses consistents. De cocció ràpida i textura suau				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Textura cruixent i esponjosa en cru, suau després de cuinar				
OLOR	Textura cruixent i esponjosa en cru, suau després de cuinar				
TEXTURA	Textura ferma, agradable al mastegar després de la cocció				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	112 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	8,2 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	22,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,1 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,8 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,1 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	2,4 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				















ESPIRALS 5KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500016		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmols, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en forma "Espirals". Retenen bé les salses i ofereixen un toc diferent a qualsevol plat de pasta				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color groc clar				
OLOR	Aroma neutre amb tocs de blat				
TEXTURA	Aroma neutre amb tocs de blat				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	117 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	7,3 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	20,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,2 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,1 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,2 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	2,3 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				


ESTRELLES 5KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500031		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmotes, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un mottle i tallada en forma "Estrelles". Ideals per a sopes o plats lleugers. De cocció ràpida i fàcils de preparar				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color groc clar				
OLOR	Aroma neutre, gairebé imperceptible				
TEXTURA	Textura delicada, ideal per a sopes				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	118 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	8,5 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	21,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,3 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,3 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	2,8 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				

FIDEUS FINS NUM 0 5KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500038		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmotes, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en forma "Fideus fins núm. 0". Ideals per a sopes o plats d'acompanyament. Ofereixen una textura delicada i suau				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color groc suau i uniforme				
OLOR	Aroma lleugera i neutra				
TEXTURA	Textura molt fina i suau, es desfan fàcilment al cuinar				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	119 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	7,2 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	23,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,4 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,9 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,2 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	3,3 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				



MERAVELLA 5KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500033		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmotes, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en diferents formats de longitud inferior a 100 mil·límetres. Forma "Meravella". Ideal per a sopes o com a acompanyament en plats lleugers. Es cuina en pocs minuts				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color groc brillant				
OLOR	Aroma suau amb notes de blat				
TEXTURA	Textura suau i esponjosa, ideal per a sopes				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	113 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	8,3 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	19,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,2 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,2 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	2,5 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				



FIDEUS MITJANS NUM 2 5KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500030		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmotes, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en forma "Fideus mitjans núm. 2" de mida mitjana. Perfectes per a sopes o plats de fideuà. Són ideals per a plats amb salses				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Textura suau i esponjosa, ideal per a sopes				
OLOR	Aroma suau i neutra, amb notes de blat				
TEXTURA	Textura ferma, amb una consistència suau al cuinar				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	114 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	7,5 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	24,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,1 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,2 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,2 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	2,1 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,1 g				

FIDEUS GRUIXUTS NUM 4 5KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500029		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmols, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en forma "Fideus gruixuts núm. 4" de mida gran. Adequats per a guisats i fideuàs. Ofereixen una textura ferma i un sabor suau				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color groc intens				
OLOR	Aroma subtil i neutra				
TEXTURA	Textura ferma i gruixuda, resistent a la cocció				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	118 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	7,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	23,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,2 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,1 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,1 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	3,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				

TAURO 5 KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500034		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmotes, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en forma "tauro" de mida mitjana. Adequats per a sopes. Ofereixen una textura ferma i un sabor suau.				
DETALLS					
FORMAT	Bossa 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color groc brillant				
OLOR	Aroma suau amb notes de blat				
TEXTURA	Textura suau i esponjosa, ideal per a sopes				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	122 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	7,2 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	21,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,2 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,2 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,2 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	2,3 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				



PISTONS 5 KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500032		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmols, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en forma "Pistons". Ideals per a sopes de brou o com a acompanyament en plats lleugers				
DETALLS					
FORMAT	Sac de 5 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	De color groc suau				
OLOR	Aroma neutra i suau				
TEXTURA	Textura petita, esponjosa i ideal per sopes				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	120 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	8,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	25,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,1 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,4 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	2,8 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,1 g				

LLAÇOS TRICOLOR 3 KG					
CATEGORIA	CEREALS, PASTES I LLEGUNS	CODI ARTICLE	4021500011		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Pasta alimentària elaborada amb sèmols, semolines o farines procedents de blat dur, semidur, tou o barrejat. Pasta tallada, obtinguda per extorsió a través d'un motlle i tallada en forma "Llaços". Aporta color i sabor als plats				
DETALLS					
FORMAT	Bossa 3 kg	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Ambient	CADUCITAT	12 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge sec, en palets				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Combinació de verd, taronja i blanc				
OLOR	Aroma suau, amb notes vegetals				
TEXTURA	Textura ferma, al dente, amb bona consistència				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	122 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	7,2 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	21,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,2 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	1,2 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,2 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	2,3 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,0 g				