

The Smiling Cook - Fusilli (2,5 kg)

The Smiling Cook



Voorgekookte en diepgevroren Fusilli (100% al dente)



EAN:
5413835620520 (CE)
5413835622524 (HE)

Artikelnummer: A1
TM: BE

Omschrijving

Fusilli heeft de vorm van een spiraal. Ze zijn 5 á 6 cm lang. Voor de bereiding van de Fusilli is tarwegriesmeel (het zogenaamde Durum Wheat Semolina) gebruikt. De pasta wordt geolied, licht gezouten en vervolgens 100% al dente voorgekookt. Na het kookproces wordt de Fusilli los IQF ingevroren.

De Fusilli is uitstekend te combineren met de sauzen uit het assortiment van The Smiling Cook. Zo kan iedereen in een handomdraai een heerlijk pastagerecht serveren.

De Fusilli van The Smiling Cook is niet met ei bereid en kan dus ook in een veganistisch gerecht worden geserveerd.

Recepten



Fusillisalade met Rode Bieten

Fusillisalade met Pompoenpesto

Links



The Smiling Cook

MAQS Food Group (NL)

Herkomst

Land van herkomst: Duitsland

Wettelijke naam: Fusilli (2,5 kg)

Ingrediënten

51.2% harde tarwegriesmeel, 47.8% water, 0.5% zonnebloemolie, 0.5% zout

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

The Smiling Cook - Fusilli (2,5 kg)

Ingrediënten in tabel

harde tarwegriesmeel	51.2%
water	47.8%
zonnebloemolie	0.5%
zout	0.5%

GMO-vrij: Ja
 Doorstraald: Nee

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o
glutenbevattende granen	+	pinda's	-
tarwe	+	soja	+/-
rogge	-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorasantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	-	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	-
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	754 / 178
Vetten	1.2 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.3 g
Koolhydraten	34.4 g
waarvan suikers	0.3 g
Vezels	1.9 g
Eiwitten	6.5 g
Zout	0.5 g

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
 De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Veganistisch	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t
Bevat lactose	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t

Bereidingswijze

Wokken

De diepgevroren pasta samen met saus in een (wok)pan bereiden.

Verwarmen

De diepgevroren pasta ca. 30 sec. in heet licht gezouten water ($\pm 95^{\circ}\text{C}$) opwarmen.

Combi steamer

De diepgevroren pasta gedurende ca. 4 minuten bij 100°C "stomen" in een combisteamer.

Geen bereiding noodzakelijk

in pastasaldes: product laten ontdooien, afspoelen onder lauw water, laten uitlekken en ingrediënten toevoegen.

Sensorische kenmerken

Consistentie	Al dente, elastisch.
Geur	Typische pastageur, zonder vreemde reuk.
Kleur	Typische geelachtige pastakleur.
Smaak	typische pastasmaak, zonder vreemde bij smaak.

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	diepvries	-18°C	18 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	diepvries	-18°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	vanaf productie 18 maanden in de originele gesloten verpakking bij -18°C. Na ontdooiing niet meer invriezen.		
Conserveringsmethode	Diepvries		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Diepvries (<-18°C). Na ontdooien zijn de producten gekoeld 2 dagen houdbaar en mogen niet opnieuw worden ingevroren.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Linksonder op het etiket.		

Microbiologische sets

grenswaarde

Aerob kiemgetal	< 1000000	kve/g
Bacillus cereus	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 1000	kve/g
Coagulase positieve Staphylococci	< 1000	kve/g
Escherichia coli	< 100	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 5413835620520 - The Smiling Cook - Fusilli (2,5 kg)
Handelseenheid - 5413835622524 - The Smiling Cook - Fusilli (4 x 2,5 kg)

Logistieke details

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

The Smiling Cook - Fusilli (2,5 kg)

Consumenteneenheid

Artikelnaam	The Smiling Cook - Fusilli (2,5 kg)
Korte naam	Fusilli (2,5 kg)
EAN	5413835620520
Artikelnummer fabrikant	A1
Intrastat-code	19023090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (320mm x 260mm x 8mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	2.5 kg
Netto gewicht	2.5 kg
Bruto gewicht	2.5 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 2.5 kg
Aantal porties in verpakking	1
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	5413835622524
Artikelnummer fabrikant	A1
Verpakking (LxBxH)	doos (388mm x 288mm x 296mm)
Netto gewicht	10 kg
Bruto gewicht	10.35 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	4

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1900mm)
Netto gewicht	480 kg
Bruto gewicht	521 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	48
Dozen per laag	8
Aantal lagen op pallet	6

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Verpakkingsmateriaal

zak (320mm x 260mm x 8mm)

HDPE	8 g	recyclebaar
------	-----	-------------

doos (388mm x 288mm x 296mm)

Karton, hard	340 g	recyclebaar
--------------	-------	-------------

Polyethyleen	10 g	recyclebaar
--------------	------	-------------

euro pallet (1200mm x 800mm x 1900mm)

Hout	25 kg	recyclebaar
------	-------	-------------

Contactgegevens

The Smiling Cook

Turnhoutsebaan 49, 3290 Diest

Consumenten service

www.thesmilingcook.com

stijn@dilisfood.com

0032 13 35 10 09

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-02-17 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2023-02-21 door de producent.

v1.5.3 prodpp1623108dl2exly1ln1

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).