



Meilleures à tous points de vue : Nos pâtes non farcies IQF



- + Préparation efficace sur le plan énergétique
- + Évite le gaspillage alimentaire et réduit le temps de travail
- + Plaisir gustatif, diversité des préparations

Tous les avantages de nos pâtes IQF en un coup d'œil

Les avantages des pâtes surgelées par rapport aux pâtes sèches sont évidents. Désormais, vous trouverez les Coquillette Rigate classiques dans notre large assortiment de pâtes IQF. Ainsi, vous profiterez en cuisine de tous les avantages de nos pâtes surgelées !



Production : Restauration
← →

Nos pâtes IQF

Surgélation rapide par procédé IQF immédiatement après la production

Stockage en



Sortie du congélateur en fonction des besoins

Régénération



Servir

env. 4 à 6 min au steamer ou 30 à 45 s dans l'eau



Alors que les pâtes sèches perdent en qualité au cours du processus de séchage, nos pâtes se distinguent par leur fraîcheur et leur qualité gustative incomparable grâce à la douceur du procédé IQF.

Le processus de préparation rapide de nos pâtes surgelées n'est pas seulement plus efficace sur le plan énergétique, il marque également des points par rapport aux pâtes sèches en termes de consommation de ressources et de manipulation :

- Les étapes telles que la précuisson, l'huilage et le refroidissement ne sont tout simplement plus nécessaires avec les pâtes surgelées.
- La préparation rapide en fonction des besoins permet d'éviter le gaspillage des ressources et le risque lié au refroidissement des pâtes sèches.

Pâtes sèches traditionnelles

Production : Restauration
← →

Processus de séchage après la fabrication



5 h

Sortir à l'avance du lieu de stockage

Précuisson



12 min dans l'eau

Huilage

Stockage

Réfrigération



max. 48 h

⚠ Facteur de risque : gaspillage alimentaire

⚠ Facteur de risque : sécurité alimentaire

Régénération



env. 3 min au steamer ou 30 s dans l'eau

Servir

Voilà pourquoi notre assortiment IQF est trois fois meilleur !

Le procédé IQF bat les pâtes sèches, et ce à trois niveaux :



Meilleure efficacité énergétique : moins d'énergie consommée

Nos pâtes IQF sont fabriquées et immédiatement congelées à -38 °C. Cette transformation respectueuse des processus nécessite moins d'énergie !



Meilleure manipulation : une préparation plus rapide

Nos pâtes IQF sont faciles à préparer : env. 4 à 6 min au combi-steamer ou 45 s dans l'eau, et le tour est joué ! Huilage ? Pas nécessaire ! En comparaison, les pâtes sèches doivent être précuites, refroidies, huilées, stockées pendant 48 heures maximum et puis régénérées !



Meilleur goût : un saveur exceptionnelle dans chaque assiette

Par rapport aux pâtes sèches, nos pâtes IQF subissent nettement moins de manipulations tout au long du processus de fabrication – le long séchage du produit sec, en particulier, a un effet négatif sur la qualité !



Déchets alimentaires et sécurité alimentaire : Optimiser avec les pâtes IQF

En tant que partenaire fiable du Foodservice, il est important pour nous d'améliorer vos processus de cuisine avec des produits adaptés aux besoins, toujours dans l'optique d'une qualité optimale.

Nos pâtes IQF peuvent être dosées selon les besoins et ne doivent pas être précuites ni réfrigérées. Cela permet d'éviter le gaspillage alimentaire et d'améliorer la sécurité alimentaire.



Produits	EAN-Code	Contenu
SPÄTZLI AUX OEUFS	7610227358827	2 x 2,5 kg
SPÄTZLI VÉGÉTALIENNES	7610227989496	1 x 10 kg
SPÄTZLI AUX ÉPINARDS	7610227368963	2 x 2,5 kg
KNÖPFLI	7610227986143	2 x 2,5 kg
GNOCCHI	7610227427424	2 x 2,5 kg
GNOCCHI VÉGÉTALENS	7610227990966	2 x 2,5 kg
GNOCCHI VERDI	7610227364101	2 x 2,5 kg
POLENTA-GNOCCHI	7610227981858	2 x 2,5 kg
GNOCCHI AUX POMMES DE TERRE	7610227489200	2 x 2,5 kg
SCHUPFNUDELN	7610227964479	2 x 2,5 kg
MINI GNOCCHI ALSACIEN	7610227987539	2 x 2,5 kg
FUSILLI	7610227972986	1 x 5 kg
RIGATONI	7610227972856	1 x 5 kg
PENNE	7610227972870	1 x 5 kg
PENNE INTEGRALE	7610227977271	1 x 5 kg
COQUILLETTE RIGATE NOUVEAU!	7610227990973	1 x 5 kg
STROZZAPRETI	7610227981841	1 x 5 kg
NIDS DE SPAGHETTIS, 50 G	7610227978872	1 x 5 kg
NIDS DE TAGLIATELLES, 50 G	7610227978896	1 x 5 kg
LASAGNE ALL'UOVO	7610227988192	1 x 10 kg
PASTA ASIA		
SOBA NOODLES NESTS	7610227985184	1 x 5 kg
CHINESE NOODLES NESTS	7610227985207	1 x 5 kg

Tu trouveras ces
produits et bien
d'autres ici

