

Pasta di semola

di grano duro siciliano

I formati più rappresentativi della tradizione culinaria italiana e meridionale in particolare, preparati soltanto con il migliore grano duro siciliano.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua.

Contiene glutine.

Gli ingredienti evidenziati in grassetto sono allergeni (Reg. CE 1169/2011 art. 21.1.b).

Packaging: scatola in cartone.

Peso: 500 g.

Temperatura di trasporto: ambiente.

Temperatura di conservazione: ambiente.

Shelf life: 24 mesi dalla data di confezionamento.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole e conservare in luogo fresco e asciutto. La temperatura ideale per la sua conservazione varia dai 15 °C ai 20 °C.

VALORI NUTRIZIONALI

Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1544 kJ - 364 kcal
Grassi	1,36 g
Acidi grassi saturi	0,34 g
Carboidrati	75,80 g
di cui zuccheri	1,81 g
Proteine	12,06 g
Sale	0,108 g

PALLETTIZZAZIONE

	Formato	Unità per scatola	Scatole per strato	Strati per pallet	Scatole per pallet
LUNGA	Busiata	7	8	5	40
	Tagliatelle	7	8	5	40
	Linguine	7	8	5	40
	Spaghetti	7	8	5	40
CORTA	Busiata	12	8	5	40
	Cavatelli	12	8	5	40
	Mezze maniche	3	10	9	90
	Paccheri	3	10	9	90
	Penne rigate	3	10	9	90
Rigatoni	3	10	9	90	