



Pasta di semola di grano duro siciliano

Sicilian durum wheat semolina pasta



Tradizione e innovazione si incontrano nella nostra pasta trafilata al bronzo, realizzata esclusivamente con grano duro siciliano, coltivato e selezionato nelle terre fertili e assolate della nostra isola. La trafilatura al bronzo conferisce ad ogni formato di pasta una superficie ruvida in grado di trattenere ogni condimento, mentre la lavorazione lenta, di stampo artigianale, garantisce un'impareggiabile tenuta di cottura. Una pasta eccellente, in cui ritrovare tutto il sapore del grano siciliano, in diversi formati.

Tradition and innovation meet in our bronze drawn pasta, made exclusively of Sicilian durum wheat, cultivated and selected in the fertile and sunny lands of our island.

The bronze drawn process gives each pasta shape a rough surface, capable of retaining all seasoning, while the slow, artisan processing guarantees excellent cooking hold. An excellent pasta full of all the flavour of Sicilian wheat, in different size.

Sicilian durum wheat semolina pasta

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.

The most representative shapes of the Italian culinary tradition and the southern tradition in particular, prepared only with the best Sicilian durum wheat.

Ingredients: durum wheat semolina, water.

Contains gluten.

Highlighted ingredients may cause reactions in allergic or intolerant persons. (Reg. CE 1169/2011 art. 21.1.b).

Packaging: cardboard box.

Weight: 500 g.

Transport temperature: room temperature.

Storage temperature: room temperature.

Shelf life: 24 months from the date of production.

STORAGE METHOD

Avoid direct exposure to sunlight, store in a cool, dry place. The ideal temperature for storage ranges from 15°C to 20°C.

VALORI NUTRIZIONALI

Medi per 100 g di prodotto

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100 g

Valore energetico <i>Energy</i>	1438 kJ - 344 kcal
Grassi <i>Fat</i>	1,7 g
Acidi grassi saturi of which saturates	0,17 g
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	71,5 g
di cui zuccheri of which sugars	2,14 g
Proteine <i>Protein</i>	10,6 g
Sale <i>Salt</i>	3,2 g

PALLETTIZZAZIONE | PALLETIZING

	Formato <i>Shape</i>	Unità per scatola <i>Units per box</i>	Scatole per strato <i>Boxes per layer</i>	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i>	Scatole per pallet <i>Boxes per pallet</i>
LUNGA LONG	Busiata	7	8	5	40
	Tagliatelle	7	8	5	40
	Linguine	7	8	5	40
	Spaghetti	7	8	5	40
CORTA SHORT	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