TIRRENA

SCHEDA TECNICA

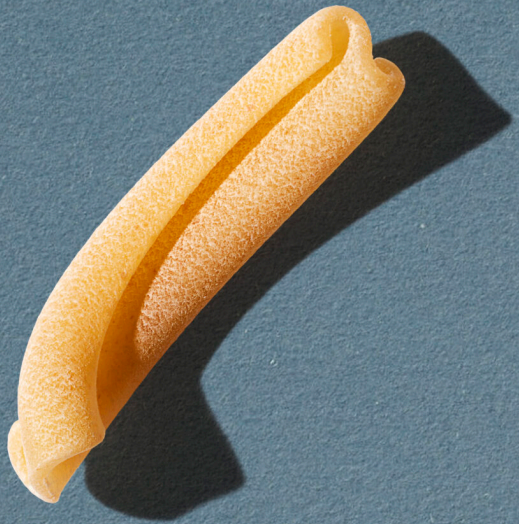
CASERECCE DI SEMOLATO DI GRANO DURO

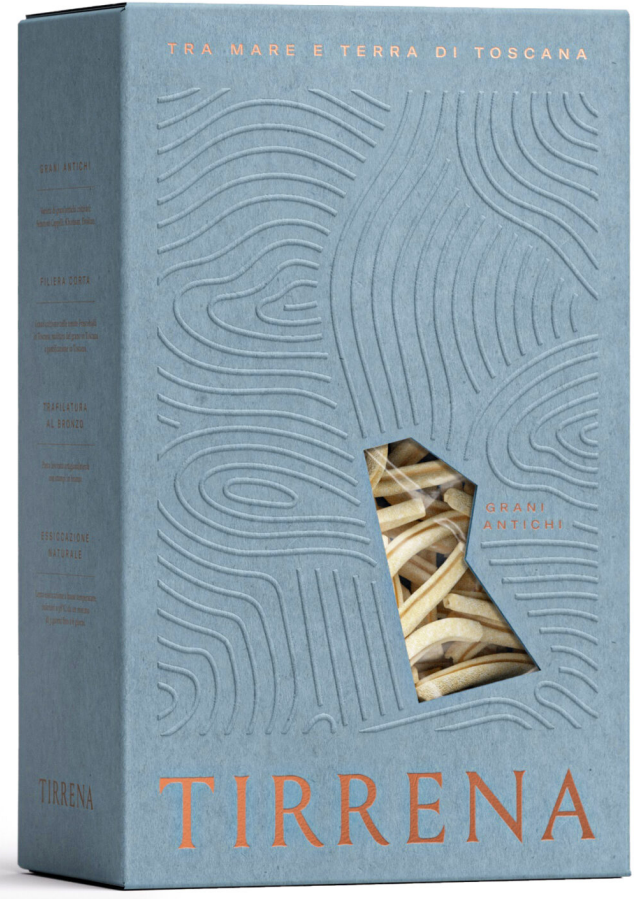
Pasta di semolato di grano duro

Ingredienti:	Semolato di grano duro, acqua
Allergeni:	Glutine, può contenere tracce di uova, soia e senape
Varietà di grani antichi coltivati:	Senatore Cappelli, Khorasan, Evoldur
Scadenza (shelf life):	48 mesi
Tempo di essiccazione (ore):	84
Origine grano:	Italia (Toscana)
Luogo molitura:	Italia (Toscana)
Luogo pastificazione:	Italia (Toscana)
Modalità di conservazione:	Temperatura inferiore a 18°C e umidità relativa del 65%
Confezione:	500 g

Nome formato	***Codice Formato***	***Pezzi per cartoni***	***Dimensioni cartoni***	***Tempo cottura***	***Lunghezza***	***Larghezza***	***Altezza***	***Spessore sfoglia***
Caserecce	05855	12 pz. X 500 gr.	29.5 x 50 x 30.5	8/9 min	44,5 mm	8,3 mm	4,6 mm	1,3 mm

Valore energetico (*Energy*)	**340 Kcal (1423 KJ)**
Proteine (*Proteins*)	**12.5 g**
Lipidi (*Total fats*)	**2,5 g**
di cui acidi grassi saturi (*Saturates*)	**0,8 g**
Carboidrati (*Carbohydrates*)	**68 g**
di cui zuccheri (*Sugars*)	**3,7 g**
Fibra (*Fibre*)	**3 g**
Sodio (*Salt*)	**0,002 mg**




TRA MARE E TERRA DI TOSCANA
GRANI ANTICHI
TIRRENA
GRANI ANTICHI
FILIERA CORTA
TRAFILATURA AL BRONZO
ESSICCAZIONE NATURALE
TIRRENA