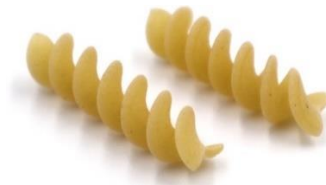


# TIRRENA

## SCHEMA TECNICA

### FUSILLI DI SEMOLATO DI GRANO DURO



#### Pasta di semolato di grano duro

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

<i>Nome formato</i>	<i>Codice Formato</i>	<i>Pezzi per cartoni</i>	<i>Dimensioni cartoni</i>	<i>Tempo cottura</i>	<i>Diametro</i>	<i>Lunghezza</i>	<i>Spessore sfoglia</i>
Fusilli	05848	12 pz. X 500 gr.	29.5 x 50 x 30.5	8/9 min	10 mm	37 mm	1,4 mm

Valore energetico ( <i>Energy</i> )	<b>340 Kcal (1423 KJ)</b>
Proteine ( <i>Proteins</i> )	<b>12,5 g</b>
Lipidi ( <i>Total fats</i> )	<b>2,5 g</b>
di cui acidi grassi saturi ( <i>Saturates</i> )	<b>0,8 g</b>
Carboidrati ( <i>Carbohydrates</i> )	<b>68 g</b>
di cui zuccheri ( <i>Sugars</i> )	<b>3,7 g</b>
Fibra ( <i>Fibre</i> )	<b>3 g</b>
Sodio ( <i>Salt</i> )	<b>0,002 g</b>



TRA MARE E TERRA DI TOSCANA

GRANI ANTICHI

Sei tipi di pasta di semola di grano duro  
selezionata e trattata con cura.

FILIERA CORTE

Conoscenza e tradizione  
che si uniscono in un unico  
spazio di qualità.

TRAFILATURA  
AL BRONZO

Per una pasta  
con un sapore  
unico.

ESIGENZA  
NATURALE

La pasta è un prodotto  
che si evolve nel tempo  
e si migliora con l'età.

TIRRENA

TIRRENA

GRANI  
ANTICHI

