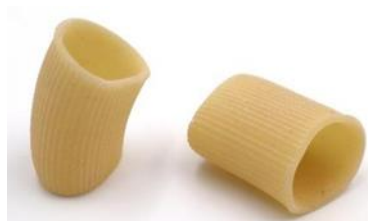


TIRRENA

SCHEDA TECNICA

MEZZE MANICHE DI SEMOLATO DI GRANO DURO

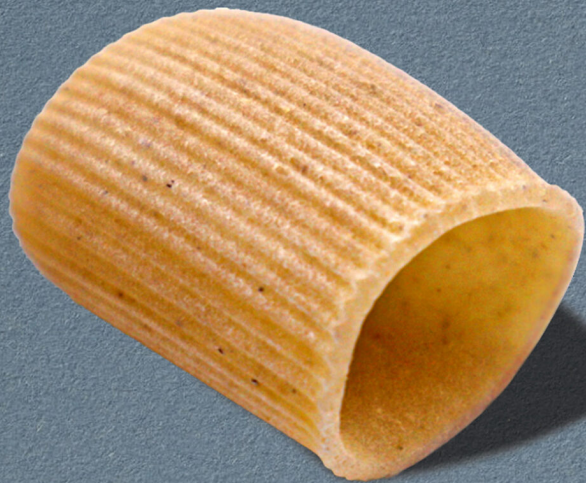


Pasta di semolato di grano duro

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

<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>
Mezze Maniche	05890	12 pz. X 500 gr.	29.2 x 52.5 x 30	11/13 min	20 mm	Da 30 a 35 mm	1,5 mm

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



TRA MARE E TERRA DI TOSCANA

GRAN SECCO

Superiore
D.O.M.G. Toscana

GRAN SECCO

Superiore
D.O.M.G. Toscana

GRAN SECCO

Superiore

D.O.M.G. Toscana

GRAN SECCO

Superiore

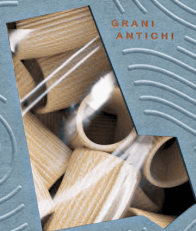
D.O.M.G. Toscana

GRAN SECCO

Superiore

D.O.M.G. Toscana

TIRRENA



GRAN
ANTICHI

TIRRENA