

TIRRENA

SCHEMA TECNICA

TORTIGLIONI 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>
Tortiglioni	05839	12 pz. X 500 gr.	29.5 x 50 x 23.5	10/12 min	11 mm	36 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

GRANI ANTICHI

Seppi e Seppia
Seppi e Seppia

PIÙ GIÀ COSTA

Seppi e Seppia
Seppi e Seppia

TRAPISTORA
AL FRODO

Seppi e Seppia
Seppi e Seppia

ESSECCAZIONE
NATURALE

Seppi e Seppia
Seppi e Seppia

TIRRENA

TIRRENA



GRANI
ANTICHI