



## MUGNAIA di Elice

fatta a mano

Gli ingredienti della Mugnaia sono rimasti inalterati nel tempo. Farina, acqua e pochissime uova creano la semplice ma gustosa ricetta di un prodotto che oramai si lascia riconoscere e localizzare ad Elice (PE - Abruzzo), piccolo borgo nella vallata del fiume Fino. La pasta si presenta come un filo lavorato e schiacciato a mano, digeribilissimo si accompagna gradevolmente a corposi sughi di carne.

**CODICE PRODOTTO** 1

### INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 0 di origine Italiana, **semola** di grano duro di origine Italiana, acqua, **uova** pastorizzate di origine Italiana, conservante sorbato di potassio, antiossidante acido ascorbico, trattato in superficie con olio di semi vari (Olio di **soia** e di girasole). Pastorizzato, conservato in atmosfera modificata. Per gli allergeni inclusi cereali contenenti glutine vedere le voci evidenziate in **grassetto**

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 gr di prodotto

Valori energetici 200,00 Kcal - 846,6 KJ - Proteine 6,3 gr - Carboidrati 38,5 gr - Grassi totali 1,8 gr - Grassi saturi 1,1 gr - Zuccheri totali 0,7 gr - Fibra alimentare 2,3 - Sale 0,08 gr

### INDICAZIONI

Tempo di cottura **12 minuti**. Il prodotto può essere congelato, prima della cottura riportare il prodotto a temperatura ambiente facendolo scongelare

### COMPOSIZIONE PALLET

Colli per fila 10  
File per pallet 8  
Colli per pallet 80

## VARIANTI

FORMATO	Vaschetta 500 gr	Vaschetta 1 Kg
EAN	8013453000 <b>604</b>	8013453000 <b>697</b>
SCADENZA	60 gg	60 gg
PEZZI x CONFEZIONE	10	5
CONFEZIONE PRIMARIA	21.5x17x5	21.5x17x5
CONFEZIONE SECONDARIA		
TIMING ORDINE	2 gg	7 gg

