



# Tajarille di Elice

PASTA BIANCA TIPICA D'ABRUZZO trafilata con stampo in bronzo e dalla forma irregolare

*Indiscussa la fama di questa pasta ottima con diversi legumi ma tradizionalmente legata ai fagioli. Risulta essere molto leggera con i suoi semplici ingredienti: acqua e semola rendono infatti una ricetta tanto buona quanto tradizionale. Il nostro pastificio ne realizza un formato che riprende la forma irregolare che questo prodotto aveva esaltandone le caratteristiche di rusticità.*

**CODICE EAN:** 8013453000673

**INGREDIENTI:** *Gli ingredienti contenenti allergeni sono sottolineati*

Semola di grano duro tipo 0 - Farina di grano tenero tipo 0 - Albume - Acqua

**CONSERVANTE:** *Sorbato di potassio*

**ANTIOSSIDANTE:** *Acido ascorbico*

**LAVORAZIONI:**

Trattato in superficie con olio di semi vari (Olio di Girasole ed Olio di Soya) - Pastorizzato - Confezionato in ATM sottovuoto

**SCADENZA:** *60 giorni, conservata a 2°/4°*

**CONFEZIONE PRIMARIA:** *Buste da 500 grammi: ingombro cm. 24x19x3*

**CONFEZIONE SECONDARIA 1:** *Cartoni da 6 pezzi: ingombro cm. 35x24x10*

**CONFEZIONE SECONDARIA 2:** *Cartoni da 10 pezzi: ingombro cm. 35x24x16*

**CONFEZIONE SECONDARIA 3:** *Cartoni da 20 pezzi: ingombro cm. 40x26x18*

**INDICAZIONI:** *Tempo di cottura 3 minuti. Buttare la pasta in acqua bollente e lasciarla staccare senza stuzzicarla onde evitarne la rottura. Il prodotto può essere congelato, prima della cottura riportare il prodotto a temperatura ambiente facendolo scongelare*

**PORZIONI:** *Un pacco di pasta da 500 gr per circa 3 persone*

FOTO AMBIENTATA



UNITA' DI VENDITA



FOTO DESCRITTIVA

