



PECORARA di Elice

fatta a mano

Nata dal paziente lavoro manuale delle "sfogline", la pasta alla Pecorara si presenta sotto forma di anellini pressoché circolari, ed è proprio questa sua caratteristica che le consente di essere gustosa e allo stesso tempo sfiziosa da assaporare. Condita solitamente con sugo vegetale ed arricchita dall'aggiunta di verdure miste, risulta ottima se accompagnata con ricotta fresca

CODICE PRODOTTO 2

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
EAN	8013453000 611
SCADENZA	60 gg
PEZZI x CONFEZIONE	10
CONFEZIONE PRIMARIA	21.5x17x5
CONFEZIONE SECONDARIA	35x24x16
TIMING ORDINE	7 gg

