



CORDONI di frate semi integrali

Prodotto recuperato dalla tradizione contadina i Cordon di Frate sono i classici "MACCHERONI DELLA TRESCATURA", impastati mescolando farine locali di tipo 0 e semi integrali (cruschello) si presentano come un maccherone lavorato a mano molto digeribile ed ottimo con qualsiasi salsa. In Abruzzo sono famosi per la ricetta "alla trescatara" con sugo di papera.

CODICE PRODOTTO	5
PAESE DI ORIGINE	ITALIA
CONSERVAZIONE	In frigorifero a 0-4°C
INGREDIENTI	Farina di grano tenero, Farina integrale, Semola di grano duro, Acqua, Uova pastorizzate, Conservante: Sorbato di potassio, Antiossidante: Acido ascorbico, trattato in superficie con olio di semi vari (Olio di soia e di girasole). 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 8 minuti . Il prodotto può essere congelato, prima della cottura riportare il prodotto a temperatura ambiente facendolo scongelare

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PESO NETTO	500 gr	1000 gr
PESO LORDO	505 gr	1010 gr
EAN PEZZO	8013453000 642	8013453000 819
EAN 128 CARTONE	8013453000 994 + Dato variabile lotto e scadenza	
SHELF LIFE	60 gg	60 gg
PEZZI x CONFEZIONE	10	5
CONFEZIONE PRIMARIA	21.5x17x5	21.5x34x5
CONFEZIONE SECONDARIA	35x22x34	35x22x34
PESO CONF. SECONDARIA	200 gr	200 gr
TIMING ORDINE	2 gg	7 gg
COMPOSIZIONE PALLET	Colli per fila 10 - File per pallet 8 - Colli per pallet 80	



Mugnaia di Elice srl
Via Tevere 55/B 65010 Elice (PE)