



Cordoni di frate Bucatini

PASTA TIPICA D'ABRUZZO trafilata con stampo di bronzo con pochissime uova

Gli ultimi arrivati in famiglia sono i Cordoni di Frate Bucatini, prodotto che unisce la qualità al benessere. Impastati quasi completamente senza uova, digeribili e veloci da preparare, sono consigliati a chi ama la pasta sottile. Ottimi con qualsiasi salsa, si lasciano gustare soprattutto con sugo di pesce.

CODICE EAN: 8013453000642

INGREDIENTI: *Gli ingredienti contenenti allergeni sono sottolineati*

Farina di grano tenero tipo 0 - Semola di grano duro - Farina integrale - Acqua - Uova pastorizzate

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*

VALORI NUTRIZIONALI: per 100gr 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

FOTO AMBIENTATA



UNITA' DI VENDITA



FOTO DESCRITTIVA

