



Chitarrina d'Abruzzo trafilata al bronzo

Tradizionale, buona e tipicamente Abruzzese. Una pasta già famosa resa ancor più appetibile dalla indiscussa qualità che la assicurata dal nostro pastificio. Realizzata con farine totalmente locali si accompagna al tradizionale sugo alla Teramana fatto da piccole polpette di carne, uova e formaggio.

| | |
|--|---|
| CODICE PRODOTTO | 7 |
| PAESE DI ORIGINE | ITALIA |
| CONSERVAZIONE | In frigorifero a 0-4°C |
| INGREDIENTI | Semola di grano duro di origine Italiana, uova pastorizzate di origine Italiana, acqua, 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 367,50 Kcal - 1530,0 KJ - Proteine 13,3 gr - Carboidrati 69,8 gr - Grassi totali 1,3 gr - Grassi saturi 0,3 gr - Zuccheri totali 3,2 gr - Fibra alimentare 2,7 - Sale 0,03 gr |
| INDICAZIONI | Tempo di cottura 3 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 666 | 8013453000 840 |
| EAN 128 CARTONE | 8013453000 956 + 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 | 4 gg | 7 gg |
| COMPOSIZIONE PALLET | Colli per fila 10 - File per pallet 8 - Colli per pallet 80 | |

