



# Chitarrina di Elice

PASTA TIPICA D'ABRUZZO trafilata con stampo di bronzo, la classica chitarrina d'Abruzzo

*Tradizionale, buona e tipicamente abruzzese. Una pasta già famosa resa ancor più appetibile dalla indiscussa qualità che la nostra azienda mette nel realizzarla. Ottima con tutti i sughi di carne, speciale nella tradizionale ricetta elicese con la borraggine. La chitarrina si mette il vestito nuovo e si presenta a tutti i suoi commensali con le sue caratteristiche che la rendono uno dei primi preferiti da noi abruzzesi.*

**CODICE EAN:** 8013453000666

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

Semola di grano duro - 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*

FOTO AMBIENTATA



UNITA' DI VENDITA



FOTO DESCRITTIVA

