



ANELLINI alla Pecorara trafilati al bronzo

Sono i fratelli moderni della pasta alla Pecorara, uniscono infatti la bontà del prodotto tradizionale con la convenienza di una pasta realizzata con l'utilizzo delle più recenti tecniche produttive. Dalla sorella maggiore ereditano la qualità ed il condimento ad un prezzo che fa gola a tutti.

CODICE PRODOTTO 9

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	Vaschetta 1 Kg
EAN	8013453000628	8013453000925
SCADENZA	60 gg	60 gg
PEZZI x CONFEZIONE	10	5
CONFEZIONE PRIMARIA	21.5x17x5	21.5x17x5
CONFEZIONE SECONDARIA	35x24x16	35x24x16
TIMING ORDINE	2 gg	7 gg

