



Anellini alla pecorara

PASTA TIPICA D'ABRUZZO trafilata con stampo di bronzo e tagliata a macchina

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 EAN: 8013453000628

CODICE PRODOTTO FORNITORE: 9

INGREDIENTI: *Gli ingredienti contenenti allergeni sono sottolineati*

Farina di grano tenero tipo 0 - 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: *Cartoni da 10 pezzi: ingombro cm. 35x24x16*

COMPOSIZIONE PALLET:

Colli per fila 10

File per pallet 8

Colli per pallet 80

INDICAZIONI: *Tempo di cottura 10/12 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

