



SCHEMA TECNICA

CALAMARATA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO



Pasta di semola di grano duro biologico 100% italiana

Ingredienti:	Semola di grano duro, acqua
Allergeni:	Glutine, può contenere tracce di uovo
Scadenza (shelf life):	30 mesi
Tempo di essiccazione (ore):	84
Origine grano:	Italia
Luogo molitura:	Toscana
Luogo pastificazione:	Toscana
Modalità di conservazione:	Temperatura inferiore a 18°C e umidità relativa del 65%
Confezione:	500 g

<i>Nome formato</i>	<i>Codice Formato</i>	<i>Pezzi per cartoni</i>	<i>Dimensioni cartoni</i>	<i>Tempo cottura</i>	<i>Diametro</i>	<i>Lunghezza</i>	<i>Altezza</i>	<i>Spessore sfoglia</i>
Calamarata	07887	12 pz. X 500 gr.	29 x 45 h 31 (Ref: 3N)	13 min	27 mm	32,7 mm	11 mm	2 mm



Valore energetico (<i>Energy</i>)	360 Kcal (1527 KJ)
Proteine (<i>Proteins</i>)	13 g
Lipidi (<i>Total fats</i>)	1,4 g
di cui acidi grassi saturi (<i>Saturates</i>)	0,7g
Carboidrati (<i>Carbohydrates</i>)	72 g
di cui zuccheri (<i>Sugars</i>)	2,8 g
Fibra (<i>Fibre</i>)	3,7 g
Sodio (<i>Salt</i>)	0,02 g

Ente certificatore



IT-BIO-007
Agricoltura UE/non UE

Codice di controllo

IT BIO 007 A98W

