



SCHEMA TECNICA

NASTRI DI SEMOLA DI GRANO DURO



Pasta di semola di grano duro 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>Larghezza sfoglia</i>	<i>Altezza nido</i>	<i>Spessore sfoglia</i>
<i>Nastri</i>	00825	9 pz. x 500 gr.	29 x 45 h 31 (Ref: 3N)	8 min	Da 66 mm a 72 mm	13,35 mm	31,45 mm	1 mm



Valore energetico (*Energy*) **360 Kcal (1527 KJ)**
 Proteine (*Proteins*) **13 g**
 Lipidi (*Total fats*) **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