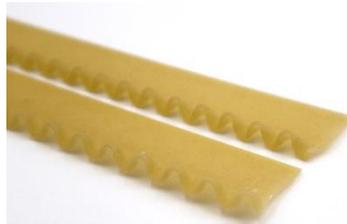




## SCHEMA TECNICA

# PAPPARDELLE TOSCANE DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICO



**Pasta di semola di grano duro biologico 100% italiana**

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

<i>Nome formato</i>	<i>Codice Formato</i>	<i>Pezzi per cartoni</i>	<i>Dimensioni cartoni</i>	<i>Tempo cottura</i>	<i>Lunghezza</i>	<i>Larghezza</i>	<i>Spessore sfoglia</i>
Pappardelle Toscano	07911	12 pz. X 500 gr.	29 x 45 h 23 (Ref: E12)	10 min	Da 242 a 258,60 mm	27,65 mm	1,2 mm



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

Ente certificatore



Codice di controllo

**IT BIO 007 A98W**

IT-BIO-007  
Agricoltura UE/non UE

