



SCHEMA TECNICA

TAGLIATELLE DI SEMOLA DI GRANO DURO



Pasta all'uovo di semola di grano duro 100% italiana

Ingredienti:	Semola di grano duro, uovo, acqua
Allergeni:	Glutine, può contenere tracce di uovo
Scadenza (shelf life):	24 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:	250 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>
Tagliatelle	20223	12 pz. x 250 gr.	29 x 45 h 31 (Ref: 3N)	5 min	Da 66 mm a 75 mm	5,85 mm	28 mm	1,1 mm



Valore energetico (<i>Energy</i>)	379 Kcal (1527 KJ)
Proteine (<i>Proteins</i>)	14,2 g
Lipidi (<i>Total fats</i>)	3,4 g
di cui acidi grassi saturi (<i>Saturates</i>)	0,7g
Carboidrati (<i>Carbohydrates</i>)	72 g
Fibra (<i>Fibre</i>)	2,8 g
Sodio (<i>Salt</i>)	0,04 g