



ANTICO PASTIFICIO

**B E N E D E T T O C A V A L I E R I**

CASA FONDATA NEL 1872 PASTIFICIO NEL 1918

ISCRITTA NEL REGISTRO NAZIONALE DELLE IMPRESE STORICHE

## **SCHEDA TECNICA**

### **PASTA DI SEMOLA INTEGRALE BIOLOGICA IN DIVERSI FORMATI**

- **INGREDIENTI:**

semola integrale di grano duro biologico

- **TMC:**

da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione se il prodotto è conservato in luogo fresco e asciutto (non oltre +18°C)

- **ALLERGENI CONTENUTI FRA GLI INGREDIENTI:**

grano

- **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:**

conservare in un luogo fresco (non oltre +18°C) e asciutto

- **MODALITÀ D'IMPIEGO:**

Versate la pasta in acqua salata in ebollizione (1 litro di acqua per ogni 100 g di pasta, 10 g di sale marino circa). Mescolate di tanto in tanto e tenete l'acqua sempre in ebollizione. Scolate la pasta quando è cotta "al dente" e condite a piacimento.

- **PROCESSO PRODUTTIVO DI MASSIMA:**

prolungata impastatura a freddo (semola di grano duro e acqua), lenta gramolatura, pressatura e trafilatura con trafile di bronzo, ed infine essiccazione a bassa temperatura (temperatura max aria 54°C)

- **PEZZATURA (FORMATO / PESO):**

confezione 500 g / cartoni da 20 conf. 500g

- **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g):**

Energia: 350 kcal / 1465 kJ

Grassi: 1,8 g – di cui saturi 0,2 g; Carboidrati: 67 g – di cui zuccheri 3 g;

Fibre: 6 g; Proteine: 12,5 g; Sale: 0 g