



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

SCHEMA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO IN DIVERSI FORMATI

- **INGREDIENTI:**

semola di grano duro

- **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**

Informazioni nutrizionali (valori medi per 100g)

Energia: 355 kcal / 1490 kJ; Grassi: 1,5 g – di cui saturi 0,3 g; Carboidrati: 71,5 g – di cui zuccheri 3,6 g; Fibre: 2,5 g; Proteine: 12,5 g; Sale: 0 g