

# CHITARRONE AGLIO E PREZZEMOLO

## ARTIGIANALI



**Caratteristiche:** Chitarrone all'uovo di alta qualità, confezionate nell'introvabile formato di una volta. All'impasto tradizionale, vengono aggiunti aglio e prezzemolo. È stato scelto un aglio d'eccellenza con certificazione DOP, che ne garantisce tutte le caratteristiche organolettiche.

**Lavorazione:** La pasta viene trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura.

**Conservazione:** Conservare in un luogo fresco e asciutto. Il prodotto integro si conserva per 24 mesi dalla data di produzione.

**Ingredienti:** Semola di grano duro, uova di gallina fresche intere (min.35%), aglio 1,5 %, prezzemolo 0,5 %.

**Contiene allergeni:** uova, glutine.

**Confezione:** Vassoio da 250 g, astuccio in cartoncino avana ondulato con finestra, termosigillato con pellicola in film preperforato.

**Imballo:** 20 pezzi

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto

#### VALORE ENERGETICO 373 kcal / 1577 kj

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| GRASSI                     | 4,17 g  |
| di cui Acidi Grassi Saturi | 1,21 g  |
| CARBOIDRATI                | 65,95 g |
| di cui Zuccheri            | 2,19 g  |
| PROTEINE                   | 16,4 g  |
| FIBRE                      | 2,9 g   |
| SALE                       | 1,56 g  |

