

TAGLIATELLE ALLA ZUCCA

ARTIGIANALI



Caratteristiche: Tagliatelle all'uovo prodotte con semole di grano duro italiane di altissima qualità, uova fresche intere (30%) di galline allevate a terra, polvere di zucca disidratata e noce moscata. Trattengono bene il sugo, sono molto digeribili e si adattano, a innumerevoli piatti della tradizione.

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

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

Ingredienti: Semola di grano duro, uova (min.25%), polvere di zucca disidratata 7%, noce moscata 0,5%.

Contiene allergeni: uova, glutine.

Confezione: Sacchetto da 250 g in carta avana, termosigillato con pellicola in film preperforato.

Imballo: 11 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	2,1 g
PROTEINE	16,4 g
FIBRE	2,9 g
SALE	1,56 g

