

# SUBIOTI ARTIGIANALI



codice prodotto: CSAPSS00500

**Caratteristiche:** Tipica pasta corta veneta (ma si usa molto anche in Istria), ideale per minestre o con la zuppa di fagioli. Si tratta di una versione dei tipici maccheroni “al ferro” che ritroviamo in molte zone dell'Italia meridionale e insulare.

**Lavorazione:** I subiotti sono prodotti con semola di grano duro e hanno la caratteristica forma a tubo rigato, tagliato molto corto.

**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.  
**Contiene allergeni:** glutine.

**Confezione:** Sacchetto da 500 g in carta avana, termosigillato con pellicola in film preperforato.

**Imballo:** 10 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	1,53 g

