

CHITARRONE ALL'UOVO

ARTIGIANALI



Caratteristiche: Chitarrone con semole di grano duro italiane di altissima qualità e uova fresche intere di galline allevate a terra. Prodotte con metodo artigianale e confezionate nel tipico e introvabile formato di una volta.

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%),
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

