

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

