

MALTAGLIATI ALL'UOVO

ARTIGIANALI



Caratteristiche: Maltagliati all'uovo di altissima qualità. Sono il risultato di una felice fusione di esperienze e ingredienti: semole di grano duro di alta qualità e uova fresche (25%) di galline allevate a terra. Ideali per la tradizionale pasta e fagioli e per tutti i tipi di minestre e zuppe.

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 15/18 mesi dalla data di produzione.

Ingredienti: Semola di grano duro, uova intere di gallina omogeneizzate pastorizzate (min.25%).

Contiene allergeni: uova, glutine.

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

Imballo: 11 pezzi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto

VALORE ENERGETICO 366 kcal / 1550 kj

GRASSI	3,9 g
di cui Acidi Grassi Saturi	2,01 g
CARBOIDRATI	68,7 g
di cui Zuccheri	2,6 g
PROTEINE	14 g
FIBRE	2,9 g
SALE	<1%

