

PASTA ARTIGIANALE TRAFILATA AL BRONZO

Pasta artigianale di semolato di grano duro Siciliano realizzata con una miscela, macinata a pietra, di due varietà autoctone, tra le più antiche dell'isola, il Russello ed il Perciasacchi, trafilata al bronzo ed a lenta essiccazione, fonte di fibre ed a basso indice glicemico.

INGREDIENTI:

Semolato di **Grano** duro Russello* 60%, Semolato di **Grano** duro Perciasacchi* 40%, Acqua Minerale.

(*da Agricoltura Biologica UE - Italia)

Contiene **Glutine**

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g

Energia	1459 kj - 344 kcal
Grassi	2,39 g
di cui: acidi grassi saturi	0,34 g
Carboidrati	70 g
di cui: zuccheri	0,15 g
Fibre	4 g
Proteine	13,5 g
Sale	0,003 g

Denominazione

Pasta artigianale di semolato di grano duro.

Ente di controllo

IT BIO 006 Agricoltura UE

Produttore - Distributore

Azienda Agricola Tenuta dei Fossi di Marilina Paternò, C.da San Lorenzo s.n. - 96017 Noto (SR) - Italia

Stabilimento di produzione

Pastificio Artigianale Minardo S.r.l., C.da Torre Cannata Raddusa 8 – 97015 Modica (RG) – Italia

Conservazione : Conservare in luogo fresco e asciutto.

Caratteristiche : Trafilata al bronzo ed a lenta essiccazione, basso indice di glutine.

Consigli d'uso : Ideale per qualsiasi tipo di sugo, pesto o condimento, a lenta cottura.

Shelf life : 12 mesi

Formati : 500 gr - 3 kg .

Confezioni : busta pvc interamente riciclabile

Certificazioni

