



LE GEMME DEL VESUVIO

CADEAU VESUVIO



Un vulcano di sapori...

Valutazione: Nessuna valutazione

CADEAU VESUVIO (Confezione 30x39x20cm)

- 2 kg Pasta artigianale trafilata al bronzo formati Calamarata, Pennone rigato Le Gemme del Vesuvio
- 2 Pomodorini italiani 800 g Le Gemme del Vesuvio
- 1 Broccoli napoletani in olio 510g Le Gemme del Vesuvio
- 1 Ciliegie amarenate ricoperte di cioccolato fondente gr 100 Dolciaria Serio

Descrizione: Pasta artigianale di semola di **grano** duro 100% italiano, trafilata al bronzo essiccata a basse temperature

Description: Artisanal Durum **wheat** semolina pasta 100% Italian, bronze drawn, slowly dried at low temperature



LE GEMME DEL VESUVIO

Valori nutrizionali /Nutrition Facts

Valori medi per per 100 g /Average values for 100g

Energia	1413,6 kJ/339 kcal
Grassi/Fats	2,3 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fats	0,4 g
Carboidrati/Carbohydrates	72,3 g
di cui Zuccheri/of which sugars	4,1 g
Fibre/Dietary Fibers	3,2 g
Proteine/Proteins	13 g
Sale/Salt	0,02 g

Ingredienti/Ingredients

Semola di **grano** duro, acqua - può contenere **soia e senape** .

Durum **wheat** semolina water – may contain **soy and mustard**

Istruzioni per l'uso/Cooking instruction

Cuocere in acqua salata bollente per circa: Calamarata 13 min. – Pennone Rigato 12 min.

Cook in salted boiling water for about Calamarata 13 mins – Pennone Rigato 12 mins

Denominazione/Denomination

Pasta di semola di **grano** duro/Durum **wheat** semolina pasta.

Conservare in luogo fresco e asciutti/Keep in a cool dry place

Prodotto in Italia/Produced in Italy

da/by: Grania Srl

Via Padula 48/50 - 80030 Castello di Cisterna - Napoli

Paese di coltivazione del **grano**: Italia - Paese di molitura del **grano**: Italia

Country of **wheat** cultivation: Italy – Country of milling: Italy

Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione / best before 36 months from production date

Pomodorini 400 gr.

Pomodori non pelati interi

Peso Netto/Net weight 400 g

Peso sgocciolato/Drained weight 240 g

Scadenza /Shelf life: 36 mesi dalla data di produzione /36 months from production date

Conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore, una volta aperto versare il prodotto in un contenitore per alimenti e conservare in frigo a 4° e consumare entro 3 giorni

Preserve at room temperature in a cool dry place, away from sources of heat.. Once opened, pour the product into a container for food, keep in refrigerator at 4° and consume within 3 days

Ingredienti/Ingredients: Pomodorini, succo di pomodoro /Cherry Tomatoes, Tomato Juice

Valori nutrizionali medi per per 100 g di prodotto sgocciolato /Average values for 100g of drained product

Energia	85 kJ/20kcal
Grassi/Fats	0,1 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fats	0,0 g
Carboidrati/Carbohydrates	3,0 g
di cui Zuccheri/of which sugars	3,0 g
Fibre/Dietary Fibers	1,2 g
Proteine/Proteins	1,2 g
Sale/Salt	0,10 g

Origine del pomodoro: Italia/ Origin of Tomatoes: Italy

Prodotto e confezionato per:

Grania Srl

Via Padula 48/50 80030 Castello di Cisterna

nello stabilimento di Via delle Industrie 1 84084 Fisciano (Salerno)

Produced and packed for:

Grania Srl

Via Padula 48/50 80030 Castello di Cisterna

in the factory in Via delle Industrie 1 84084 Fisciano (Salerno)

Broccoli napoletani gr 510.

Peso Netto/Net weight 510 g



LE GEMME DEL VESUVIO

Peso sgocciolato/Drained weight 190 g

Scadenza /Shelf life: 36 mesi dalla data di produzione /36 months from production date

Conservazione: Conservare in frigo dopo l'apertura e consumare entro 3 giorni.

Store in refrigerator after opening and consume within 3 days

Ingredienti: Broccoli, olio di semi di girasole, sale, aglio, peperoncino. Acidificante: Acido citrico

Ingredients: Broccoli, sunflower oil, salt, garlic, hot pepper – Acidifier: Citric Acid

Può contenere tracce di pesce, crostacei, uova e sedano.

may contain traces of fish, crustaceans, eggs and celery.

Valori nutrizionali medi per per 100 g di prodotto sgocciolato /Average values for 100g of drained product

Energia	523 kJ/ 126kcal
Grassi/Fats	10.3 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fats	1.12 g
Carboidrati/Carbohydrates	3.7 g
di cui Zuccheri/of which sugars	3.7 g
Fibre/Dietary Fibers	0 g
Proteine/Proteins	3.7 g
Sale/Salt	1.25 g

Origine: Italia/ Origin: Italy

Prodotto e confezionato per:

Grania Srl

Via Padula 48/50 80030 Castello di Cisterna

nello stabilimento di Via Orto, 60 – San Valentino Torio – (Salerno)

Produced and packed for:

Grania Srl

Via Padula 48/50 80030 Castello di Cisterna

in the factory in Via Orto, 60 – San Valentino Torio – (Salerno)

Ciliegie amarelate ricoperte al cioccolato fondente.

Cioccolato di copertura (15%): Cacao minimo 72%

Peso Netto/Net weight 100 g

Scadenza /Shelf life: 12 mesi dalla data di produzione /12 months from production date

Conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto (+15°/+18° C)

Store in a cool dry place (+15°/+18° C)

Ingredienti: Ciliegie (48%) sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Pasta di cacao, succo di amasrena concentrato, Burro di cacao, Acidificante: Acido citrico E330, Emulsionante: Lecitina di soia, Colorante: E163, Aromi.

Ingredients: Cherries (48%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Cocoa Mass, Concentrated sour Cherry juice, Cocoa butter, Acid: citric acid E330 Emulsifier: Soya lecithin, Colours: Anthocyanins E163, Flavouring.

Può contenere tracce di latte e prodotti a base di latte, Frutta a guscio, Solfiti E220.

May contain traces of milk, and products thereof, nuts, Sulphites E220.

Senza glutine/Gluten free.

Valori nutrizionali medi per per 100 g di prodotto sgocciolato /Average values for 100g of drained product

Energia	1380 kJ/ 327 kcal
Grassi/Fats	7.3 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fats	3.9 g
Carboidrati/Carbohydrates	63.3 g
di cui Zuccheri/of which sugars	57.0 g
Fibre/Dietary Fibers	3.1 g
Proteine/Proteins	1.4 g
Sale/Salt	0.1 g

Origine: Italia/ Origin: Italy

Prodotto e confezionato da: / Produced and packed by::

Dolciaria Serio srl

C/da Leccata – Zona industriale

S. Marco dei Cavoti (Benevento)
