



LE GEMME DEL VESUVIO

Linguine alle Alghe



LE GEMME DEL VESUVIO





LE GEMME DEL VESUVIO



*immagine a scopo illustrativo

[Valutazione: Nessuna valutazione](#)

Dinguziale Alghè 500gr

Pasta alla lattuga del Mar Mediterraneo, di colore verde smeraldo emana un profumo di mare percepibile anche a crudo.

Abbinamenti consigliati: Perfetto connubio con frutti di mare, molluschi o crostacei. È consigliabile in abbinamento ad ingredienti con bassa acidità

Specialità alimentare di semola di **grano** duro e lattuga di mare

Durum **wheat** semolina and seaweed food specialty

Valori nutrizionali /Nutrition Facts

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

Energia	980 kJ/235 kcal
Grassi/Fats	3,5 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fats	0,3 g
Carboidrati/Carbohydrates	69 g
di cui Zuccheri/of which sugars	5,6 g
Fibre/Dietary Fibers	10,9 g
Proteine/Proteins	14 g
Sale/Salt	0,5 g
Iodio	0,64 mg

Ingredienti/Ingredients

Semola di **grano** duro, acqua, lattuga di mare 2,5% - può contenere **soia, senape, pesci, crostacei e molluschi**

Durum **wheat** semolina, water, seaweed – may contain **soy and mustard, fish, shellfish and molluscs**

Istruzioni per l'uso/Cooking instruction

Cuocere in acqua salata bollente per circa 14 minuti

Cook in salted boiling water for about 14 mins

Denominazione/Denomination

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

Tempo di cottura/Cooking time: 14 minuti/14 mins

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 24 mesi dalla data di produzione / best before 24 months from production date