



## LE GEMME DEL VESUVIO

---

### Casarecce



\*immagine a scopo illustrativo



## LE GEMME DEL VESUVIO



[Valutazione: Nessuna valutazione](#)

### **Descrizione 500gr**

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

### 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 10 minuti

Cook in salted boiling water for about mins

### Denominazione/Denomination

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

Tempo di cottura/Cooking time: 10 minuti/10 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 36 mesi dalla data di produzione / best before 36 months from production date