



LE GEMME DEL VESUVIO

Conchiglioni



*immagine a scopo illustrativo



LE GEMME DEL VESUVIO



[Valutazione: Nessuna valutazione](#)

Descrizione 500g

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 13 minuti

Cook in salted boiling water for about 13 mins

Denominazione/Denomination

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

Tempo di cottura/Cooking time: 13 minuti/13 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