



LE GEMME DEL VESUVIO

I LUNGHISSIMI



LE GEMME DEL VESUVIO





LE GEMME DEL VESUVIO



*immagine a scopo illustrativo

Lunghissima tradizione...

[Valutazione Nessuna valutazione](#)

LUNGHISSIMI (Tubo Ø14x70cm) *Gift Box*

- 2 kg Pasta artigianale "I Lunghissimi" da 55cm trafilata al bronzo formati Candele, Ziti, Spaghetti, Linguine Le Gemme del Vesuvio

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

Durum **wheat** semolina water

Contiene **glutine** - può contenere **soia e senape** . Contains **gluten** - may contain **soy and mustard**

Istruzioni per l'uso/Cooking instruction

Cuocere in acqua salata bollente per circa 9 minuti

Cook in salted boiling water for about 9 mins

Denominazione/Denomination

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

Tempo di cottura/Cooking time: 9 minuti/ 9 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