



LE GEMME DEL VESUVIO

CLASSICA



*immagine a scopo illustrativo



LE GEMME DEL VESUVIO



Protagonista, la Pasta...

[Valutazione Nessuna valutazione](#)

CLASSICA (Confezione 25x25x39cm) *Gift Box*

- 5 Kg **Pasta** artigianale trafilata al bronzo formati Spaghetti, Linguine, Paccheri, Torchietti, Fusilli 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 - 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: Spaghetti 7 minuti - Linguine, Torchietti 10 minuti - Paccheri 14 minuti - Fusilli 9 minuti

Cook in salted boiling water for about Spaghetti 7 mins - Linguine , Torchietti 10 mins - Paccheri 14 mins - Fusilli 9 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

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