



## LE GEMME DEL VESUVIO

---

**Munnezzaglia**

---



## LE GEMME DEL VESUVIO





## LE GEMME DEL VESUVIO



\*immagine a scopo illustrativo

[Valutazione: Nessuna valutazione](#)

### Munnezzaglia 500g

Munnezzaglia (da minutaglia) Le Gemme del Vesuvio è composta da 16 formati, alcuni dei quali vengono spezzati a mano. Deriva da un'antica tradizione gastronomica del popolo napoletano, che prevedeva il ri-utilizzo dei rimasugli di vari formati di pasta che si accumulavano nelle botteghe dei maccheronari a fine giornata;

Questo formato "arrangiato" veniva venduto ad un prezzo più accessibile, permettendo anche ai meno abbienti di portare un piatto di pasta a tavola dopo una lunga giornata di lavoro.

Nella Munnezzaglia, a differenza della pasta mista, ogni chicco segue tempi di cottura diversi e il risultato è un "preciso" caos che esalta molte ricette della tradizione partenopea.

Come già proposta in diversi ricettari di fine '700, si abbina a piatti con legumi, patate, zucca o pesce.

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

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/mns

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



## LE GEMME DEL VESUVIO

---

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