

REFERENCIA

GRATI025

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Gramigna Paglia e Fieno

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pasta fresca al huevo  
Producto pasteurizado y envasado automáticamente  
“Paglia e fieno” de Gramigna se elaboran con el carácter clásico de la pasta fresca en Bolonia. Para sus ingredientes se utilizan huevos de gallinas camperas, que le aportan a la pasta un rico sabor y una consistencia delicada. Este formato de pasta son un ejemplo perfecto de cómo la artesanía italiana se combina con la pasión por los ingredientes de calidad. Gracias al trefilado en bronce, la pasta adquiere una textura rugosa y con cuerpo, capaz de retener mejor la salsa y ofrecer una sensación muy rotunda en el paladar.

PRESENTACIÓN

Caja de 250 g

INGREDIENTES

sémola de **trigo** duro, **huevos** 28%, espinacas 1%

ALÉRGENOS

**Trigo y huevo**  
Puede contener **soja, leche, mostaza, lupino y frutos de cáscara**

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético	1198 / 283	kJ / kcal
Grasas	3,8	g/100 g
<i>de las cuales saturadas</i>	1,2	g/100 g
Hidratos de Carbono	31,2	g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>	1,4	g/100 g
Proteínas	13,6	g/100 g
Sal	1,3	g/100 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

En un lugar fresco, alejado de las fuentes de luz y calor  
Mantener entre 0°C +4°C

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN

90 días desde la fecha de envasado

CODIGO DE BARRAS

8056300722953 – 250 g