

REFERENCIA

PP010

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Pasta di grano duro tortiglioni

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El proceso de producción que conduce a la producción de pasta de sémola de trigo duro consiste en la mezcla de agua y sémola, sin adición de conservantes ni aditivos de cualquier naturaleza. Pasta ecológica.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 500 gr

INGREDIENTES

Sémola de grano duro, agua.

ALÉRGENOS

Trigo (gluten)

VALORES NUTRICIONALES

Valor energético	1496 / 358	kJ / kcal
Grasas	1,01	g/100 g
<i>de las cuales ácidos grasos saturados</i>	0,2	g/100 g
Hidratos de Carbono	72,69	g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>	4,1	g/100 g
Fibra alimentaria	3,2	g/100 g
Proteínas	14,5	g/100 g
Sal	2	mg

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a una temperatura ambiente apartado de la luz.

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN

18 meses desde fecha de fabricación.

CODIGO DE BARRAS

8051084370345