COLMADO SINGULAR

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
FECHA REV 12/01/2024
REV 01

REFERENCIA	**PP009**
FOTO	
NOMBRE COMERCIAL	Pasta di grano duro fusilli
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 MEDIOS POR 100 g

Valor energético	1496 / 358	kJ / kcal
Grasas	1,01	g/100 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0,2	g/100 g
Hidratos de Carbono	72,69	g/100 g
de los cuales azúcares	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.
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE	18 meses
CODIGO DE BARRAS	8051084370307