



Malloreddus Classici

Pasta di semola prodotta con grano duro coltivato in Sardegna, macinato a pietra. Impastata a freddo e trafilata al bronzo, con essiccazione di c.a 24 ore a bassa temperatura.

Formato: Classico.

Tempo di cottura: 9 minuti circa.

I formati piccoli si abbracciano al sugo, lo raccolgono, lo circondano. Per la sua particolare porosità deve essere cucinata al dente, e scolata rapidamente.

Disponibile Formato Ristorazione.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr.)	Normali
Calorie	344 Kcal
Proteine	10,6 g
Carboidrati	73,3 g
(di cui zuccheri)	1,1 g
Grassi	0,2 g
(di cui saturi)	0,17 g
Fibra	0,6 g
Sodio	0,015 g
Ferro	1,3 mg
Colesterolo	< 0,1 mg

Codice Prodotto: P 104

Denominazione:

Pasta di Semola "Malloreddus Classici"

Ingredienti:

Semola di Grano Duro, Acqua.

Codice EAN:

8032817850006

Shelf-life: 24 Mesi

Tempo di cottura indicativa: 9 minuti

Formato: Busta Termosaldata Gr.500

Dimensioni Busta: cm. 20x12x7

Modalità di conservazione:

Luogo Fresco/Asciutto

Palletizzazione crt:

Cartone da 20 confezioni

Dimensioni imballaggio: cm. 400x290x260

Palletizzazione: 54

Imballi per strato: 9

Strati per pedana: 6

Araj - Pastificio Artigianale

Sede legale:

Via. F. Cocco Ortu, 11
09128
Cagliari

Stabilimento:

loc. Perd'e Quaddu,
08033
Isili (NU)

tel/fax: 0782803982

email: scriviaraj@tiscali.it
sito web: www.araj.it

Codice Fiscale 02330380920