



### Malloreddus Rustici Zafferano.

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 36 ore a bassa temperatura.

Formato: Rustico zafferano  
Aromi: Zafferano San Gavino

Tempo di cottura: 9 minuti circa

Questo formato ha caratteristiche 'gole' a spaziatura larga che, grazie alla rugosità interna, trattengono il condimento in modo superbo.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100gr.)	Normali
Calorie	341 Kcal
Proteine	10,6 g
Carboidrati	74,2 g
(di cui zuccheri)	1,1 g
Grassi	0,2 g
(di cui saturi)	0,18 g
Fibra	0,6 g
Sodio	0,006 g
Ferro	0,8 mg
Colesterolo	< 0,1 mg

Codice Prodotto: P 103

Denominazione:

Pasta di Semola "Malloreddus Rustici Zafferano"

Ingredienti: Semola di grano duro, Zafferano 0.02%, Acqua.

Codice EAN:

8032817850112

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](mailto:scriviaraj@tiscali.it)  
sito web: [www.araj.it](http://www.araj.it)

Codice Fiscale 02330380920