

Fregola Fine

Pasta di semola di grano duro ottenuta amalgamando la semola con l'acqua fino a fromare dei grumi e successivamente tostata al forno. Abbiamo in assortimento due tipi di granulometria e, secondo i gusti, entrambe possono essere usate nelle minestre, con sughi a base di pomodoro e, soprattutto, con condimenti a base di specialità di mare.

Tempo di cottura: 12 minuti circa



VALORI NUTRIZIONALI (per 100gr.)	Normali
Calorie	344 Kcal / 1440 KJzz
Proteine	10,6 g
Carboidrati	75,3 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 121

Denominazione:

Pasta di Semola "Fregola Fine"

Ingredienti: Semola di Grano Duro, Acqua.

Codice EAN:

8032817850136

Shelf-life: 24 Mesi

Tempo di cottura indicativa: 12 minuti

Formato: Busta Termosaldata Gr.500

Dimensioni Busta: cm. 21x9x5

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