

# PASTIFICIO ARTIGIANALE DEL SOLE COSTANTINO

C/da Campomarino ,23 S.O. Via Chiusa di Sotto Ospedaletto D'Alpinolo Av Tel.Fax:+39 0825691370

e-mail:[info@pastificiodelsole.it](mailto:info@pastificiodelsole.it) [WWW.pastificiodelsole.it](http://WWW.pastificiodelsole.it)

## Scheda Tecnica Pasta Secca

### TROFIE

Pasta di semola di grano duro

#### **INGREDIENTI: Semola di GRANO duro ,100% ITALIANA**

La pasta alimentare è denominata “ Pasta di semola di grano duro” se ottenuta dalla trafilazione , laminazione e conseguente essiccamento lento senza aggiunta di aria calda (processo che varia da 30 h fino a 46 h) di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

Nella formazione dell'impasto vengono impiegate esclusivamente semole di grano duro e non vengono aggiunte sostanze coloranti né conservanti.

#### **CARATTERISTICHE :**

Umidità massima 12,50%

Allergeni: GLUTINE

#### **SCHEDE NUTRIZIONALE PER GR 100 :**

Energia 1523 Kj 358 Kcal

Grassi 0,5 g di cui saturi 0,1 g

Carboidrati 76,5 g di cui zuccheri 0,4 g

Proteine 13,0 g

Sale 0,09g

#### **CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE :**

Salmonella : assente

#### **Durata :**

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro :shelf life 24 mesi

#### **Lotto :**

Lotto di produzione

#### **MODALITA' DI CONSERVAZIONE :**

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto , al riparo dai raggi solari .

#### **CONDIZIONI DI TRASPORTO:**

Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto.

#### **IMBALLAGGIO :**

Confezione in sacchetti di polipropilene bilaccato acrilico per alimenti da gr 500 peso netto in cartoni da 10 confezioni l'uno (10 x 500 gr).

#### **BANCALIZZAZIONE :**

bancali 80 x 120 da 48 cartoni da Kg 5 ,6 cartoni per fila

**CODICE EAN : 8032790985115**