



ST03\_SCHEDA TECNICA

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO CON POMODORO ITALIANO BIOLOGICA**

*Paste Speciali*

**CARATTERISTICHE FISICO - ORGANOLETTICHE**

**1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**

Pasta di semola di grano duro italiano con pomodoro italiano biologica

**2. PROCESSO DI PRODUZIONE**

Processo di produzione artigianale per la pasta secca: trafilatura al bronzo ed essiccazione statica lenta (dalle 12 alle 24 ore) a bassa temperatura (max. 55 °C)

**3. INGREDIENTI**

\*Semola di grano duro italiano, 2% \*pomodoro. \*Biologico

**4. ORIGINE DELLE MATERIE PRIME**

Semola di grano duro biologica: ITALIA (Molitura: ITALIA)

Pomodoro: ITALIA

**5. SHELF LIFE**

Da consumarsi preferibilmente entro la fine: 36 mesi dalla data di produzione (se il prodotto viene conservato correttamente)

**6. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Conservare in luogo fresco ed asciutto

**7. FORMATI DISPONIBILI**

Pasta corta: fusilli, lumaconi, maccheroni.

**PASTA NEGRI di Negri Francesco**

Via Nazionale, 19.  
23030 - Chiuro (SO) - ITALIA

P. IVA: IT 00979350147  
C.F. NGR FNC 85P20 I829L

RV-01/21\_ST03 GD Speciale con pomodoro Bio\_01.01.2021

**CONTATTO**

(+39) 0342 18 56 471  
info@pastanegri.com

pastanegri@legalmail.it  
PASTANEGRI.COM

Pagina 1 di 5



ST03\_SCHEDA TECNICA

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO CON POMODORO ITALIANO BIOLOGICA**  
*Paste Speciali*

**CARATTERISTICHE FISICO - ORGANOLETTICHE**

**8. TEMPI DI COTTURA**

Maccheroni:	5 min
Fusilli:	6 min

**9. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Aspetto:	rugosità superficiale dovuta alla trafilatura al bronzo
Colore:	rosso chiaro
Sapore ed aroma:	aroma avvolgente e sapore naturale
Consistenza:	dura e resistente

**PASTA NEGRI di Negri Francesco**

Via Nazionale, 19.  
23030 - Chiuro (SO) - ITALIA

P. IVA: IT 00979350147  
C.F. NGR FNC 85P20 I829L

RV-01/21\_ST03 GD Speciale con pomodoro Bio\_01.01.2021

**CONTATTO**

(+39) 0342 18 56 471  
info@pastanegri.com

pastanegri@legalmail.it  
PASTANEGRI.COM

Pagina 2 di 5

ST03\_SCHEDA TECNICA

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO CON POMODORO ITALIANO BIOLOGICA**  
*Paste Speciali*

### CARATTERISTICHE FISICO - CHIMICHE

**1. UMIDITÀ**

< 12,5%

**2. ALLERGENI**

Contiene **glutine**.

Potrebbe contenere tracce di **soia, sedano e molluschi\***.

\*Dovuto alla produzione di paste speciali nel laboratorio.

**3. OGM**

Il prodotto non contiene OGM e non deriva da materie prime contenenti o derivati da OGM

**4. INFORMAZIONE NUTRIZIONALE**

Valori Nutrizionali Medi Per 100 g

<b>Energia</b>	<b>1508</b>	<b>kJ / 356</b>	<b>kcal</b>
<b>Grassi</b>	<b>1,5</b>	<b>g</b>	
- da cui grassi saturi	<b>0,4</b>	<b>g</b>	
<b>Carboidrati</b>	<b>72</b>	<b>g</b>	
- da cui zuccheri	<b>2,7</b>	<b>g</b>	
<b>Fibre</b>	<b>3,1</b>	<b>g</b>	
<b>Proteine</b>	<b>12</b>	<b>g</b>	
<b>Sale</b>	<b>0</b>	<b>g</b>	

**PASTA NEGRI di Negri Francesco**

Via Nazionale, 19.  
23030 - Chiuro (SO) - ITALIA

P. IVA: IT 00979350147  
C.F. NGR FNC 85P20 I829L

RV-01/21\_ST03 GD Speciale con pomodoro Bio\_01.01.2021

**CONTATTO**

(+39) 0342 18 56 471  
info@pastanegri.com

pastanegri@legalmail.it  
PASTANEGRI.COM

Pagina 3 di 5

ST03\_SCHEDA TECNICA

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO CON POMODORO ITALIANO BIOLOGICA**  
*Paste Speciali*

**CARATTERISTICHE DELL'IMBALLAGGIO**

**1. PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO**

a) Confezione Gourmet

**Unità di vendita**

Materiale del packaging: sacchetto di plastica (PP) con un cavallotto nella parte superiore

Dimensioni: pasta corta: 11 x 6 x 25h cm

Peso netto: pasta corta - 250 g

Contenuto della cassa: pasta corta: 12 pacchetti



b) Confezione HORECA

**Unità di vendita**

Materiale del packaging: sacchetto di plastica (PP) dentro di una scatola di cartone ondulato

Dimensioni: pasta corta: 23 x 25 x 34 h cm

Peso netto: pasta corta: 3 Kg

Contenuto della cassa: 1 sacco di plastica (PP) contenente la pasta

**PASTA NEGRI di Negri Francesco**

Via Nazionale, 19.  
23030 - Chiuro (SO) - ITALIA

P. IVA: IT 00979350147  
C.F. NGR FNC 85P20 I829L

RV-01/21\_ST03 GD Speciale con pomodoro Bio\_01.01.2021

**CONTATTO**

(+39) 0342 18 56 471  
info@pastanegri.com

pastanegri@legalmail.it  
PASTANEGRI.COM

Pagina 4 di 5



ST03\_SCHEDA TECNICA

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO CON POMODORO ITALIANO BIOLOGICA**  
*Paste Speciali*

### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLAGGIO

#### 2. PALLETTIZZAZIONE

Pallet utilizzato:	EPAL (80 x 120 cm)
N° casse/fila:	15
N° casse/EPAL:	90
Altezza max. EPAL:	220 cm

**PASTA NEGRI di Negri Francesco**

Via Nazionale, 19.  
23030 - Chiuro (SO) - ITALIA

P. IVA: IT 00979350147  
C.F. NGR FNC 85P20 I829L

RV-01/21\_ST03 GD Speciale con pomodoro Bio\_01.01.2021

**CONTATTO**

(+39) 0342 18 56 471  
info@pastanegri.com

pastanegri@legalmail.it  
PASTANEGRI.COM

Pagina 5 di 5