



ST05_SCHEDA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO CON SPINACI BIOLOGICA

Paste Speciali

CARATTERISTICHE FISICO - ORGANOLETTICHE

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Pasta di semola di grano duro italiano con spinaci 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, 4% *spinaci. *Biologico

4. ORIGINE DELLE MATERIE PRIME

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

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: caserecce, conchiglie

PASTA NEGRI di Negri Francesco

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

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

CONTATTO

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

pastanegri@legalmail.it
PASTANEGRI.COM



ST05_SCHEDA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO CON SPINACI BIOLOGICA

Paste Speciali

CARATTERISTICHE FISICO - ORGANOLETTICHE

8. TEMPI DI COTTURA

Conchiglie:	5 min
Caserecce:	7 min

9. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto:	rugosità superficiale dovuta alla trafilatura al bronzo
Colore:	verde intenso
Sapore ed aroma:	aroma avvolgente e tipico di spinaci
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-02/20_ST05 GD Speciale con spinaci Bio_01.07.20

CONTATTO

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

pastanegri@legalmail.it
PASTANEGRI.COM

Pagina 2 di 5

ST05_SCHEDA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO CON SPINACI 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

Energia	1492 kJ / 352 kcal
Grassi	1,6 g
- da cui grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	69,5 g
- da cui zuccheri	2,1 g
Fibre	3,6 g
Proteine	13 g
Sale	0,07 g

PASTA NEGRI di Negri Francesco

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

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

RV-02/20_ST05 GD Speciale con spinaci Bio_01.07.20

CONTATTO

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

pastanegri@legalmail.it
PASTANEGRI.COM

Pagina 3 di 5

ST05_SCHEDA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO CON SPINACI 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-02/20_ST05 GD Speciale con spinaci Bio_01.07.20

CONTATTO

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

pastanegri@legalmail.it
PASTANEGRI.COM

Pagina 4 di 5



ST05_SCHEDA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO CON SPINACI 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-02/20_ST05 GD Speciale con spinaci Bio_01.07.20

CONTATTO

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

pastanegri@legalmail.it
PASTANEGRI.COM

Pagina 5 di 5