



ST01\_SCHEDA TECNICA

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO BIOLOGICA**  
*Paste Gourmet*

**CARATTERISTICHE FISICO - ORGANOLETTICHE**

**1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**

Pasta di semola di grano duro 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**

100% \*Semola di grano duro italiano. \*Biologico

**4. ORIGINE DELLE MATERIE PRIME**

Semola di grano duro biologica: ITALIA (Molitura: ITALIA)  
Da filiera certificata italiana

**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: conchiglie, caserecce, maccheroni, fusilli, lumaconi.  
Pasta lunga: spaghetti

**8. TEMPI DI COTTURA**

Maccheroni/Conchiglie/Spaghetti:	5 min
Fusilli/Lumaconi:	6 min
Caserecce:	7 min

**9. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Aspetto:	ruvidezza superficiale dovuta alla trafilatura al bronzo
Colore:	giallo intenso
Sapore ed aroma:	aroma avvolgente e gradevole
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\_ST01 GD italiano\_01.07.20

**CONTATTO**

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

pastanegri@legalmail.it  
PASTANEGRI.COM

Pagina 1 di 4



ST01\_SCHEDA TECNICA

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO BIOLOGICA**  
*Paste Gourmet*

### 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>1502 kJ / 353 Kcal</b>
<b>Grassi</b>	<b>2 g</b>
- da cui grassi saturi	0,5 g
<b>Carboidrati</b>	<b>71 g</b>
- da cui zuccheri	1,2 g
<b>Fibre</b>	<b>3 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>13 g</b>
<b>Sale</b>	<b>0,01 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-02/20\_ST01 GD italiano\_01.07.20

**CONTATTO**

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

pastanegri@legalmail.it  
PASTANEGRI.COM

Pagina 2 di 4

ST01\_SCHEDA TECNICA

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO BIOLOGICA**  
*Paste Gourmet*

## CARATTERISTICHE DELL'IMBALLAGGIO

### 1. PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

Confezione Gourmet

#### *Unità di vendita*

Materiale del packaging: sacchetto accoppiato con materiale interno in polipropilene (PP) ed esterno in carta

Dimensioni: 10 x 5 x 33h cm

Peso netto: pasta corta - 350 g  
pasta lunga - 250 g

Contenuto della cassa: pasta corta - 8 pacchetti  
pasta lunga - 10 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\_ST01 GD italiano\_01.07.20

**CONTATTO**

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

pastanegri@legalmail.it  
PASTANEGRI.COM

Pagina 3 di 4



ST01\_SCHEDA TECNICA

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO BIOLOGICA**  
*Paste Gourmet*

### 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\_ST01 GD italiano\_01.07.20

**CONTATTO**

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

pastanegri@legalmail.it  
PASTANEGRI.COM

Pagina 4 di 4