ST08_SCHEDA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO "AI 4 SAPORI" BIOLOGICA
Paste Speciali

CARATTERISTICHE FISICO – ORGANOLETTICHE

1. **DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**
   Pasta di semola di grano duro italiano "ai 4 sapori" 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% *curcuma, 4% *spinaci, 2% *pomodoro.
   *Biologico

4. **ORIGINE DELLE MATERIE PRIME**
   Semola di grano duro biologica: ITALIA (Molitura: ITALIA)
   Curcuma: INDIA o MADAGASCAR
   Spinaci: EU
   Pomodoro: ITALIA

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

6. **MODALITÁ DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**
   Conservare in luogo fresco ed asciutto

7. **FORMATI DISPONIBILI**
   Pasta corta: conchiglie, 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

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

pastanegri@legalmail.it
PASTANEGRI.COM

ST08_SCHEDA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO "AI 4 SAPORI" BIOLOGICA
Paste Speciali

CARATTERISTICHE FISICO – ORGANOLETTICHE

8. TEMPI DI COTTURA

Maccheroni:	5 min
Conchiglie/Fusilli/Lumaconi:	6 min

9. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto:	rugosità superficiale dovuta alla trafilatura al bronzo
Colore:	4 colori diversi e caratteristici da ogni materia prima utilizzata
Sapore ed aroma:	aroma avvolgente e gradevole.
Consistenza:	dura e resistente

ST08_SCHEDA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO "AI 4 SAPORI" 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	**1506 kJ / 356 kcal**	
Grassi	**1,6**	**g**
- da cui grassi saturi	0,4	g
Carboidrati	**71**	**g**
- da cui zuccheri	2,7	g
Fibre	**3,1**	**g**
Proteine	**12**	**g**
Sale	**0**	**g**

ST08_SCHEDA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO "AI 4 SAPORI" 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

ST08_SCHEDA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO "AI 4 SAPORI" 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