



ST02_SCHEDA TECNICA

PASTA CON GRANO SARACENO INTEGRALE BIOLOGICA
Paste Gourmet

CARATTERISTICHE FISICO - ORGANOLETTICHE

1. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Pasta con grano saraceno integrale 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

75% *semola di grano duro italiano e 25% *farina di grano saraceno integrale. *Biologico

4. ORIGINE DELLE MATERIE PRIME

Semola di grano duro biologica: ITALIA (Molitura: ITALIA)
Farina di grano saraceno integrale biologica: POLONIA (Molitura: Teglio-Valtellina-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: conchiglie, maccheroni, pizzoccheri
Pastina: ditalini

8. TEMPI DI COTTURA

Conchiglie/Ditalini:	5 min
Maccheroni:	3 min
Pizzoccheri:	13 min

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_ST02 Pasta con GS Integrale_01.07.20

CONTATTO

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

pastanegri@legalmail.it
PASTANEGRI.COM

Pagina 1 di 5



ST02_SCHEDA TECNICA

PASTA CON GRANO SARACENO INTEGRALE BIOLOGICA

Paste Gourmet

CARATTERISTICHE FISICO - ORGANOLETTICHE

9. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto:	ruvidezza superficiale dovuta alla trafilatura al bronzo
Colore:	grigio oscuro con frammenti di crusca visibilmente presenti
Sapore ed aroma:	aroma intenso e caratteristico del grano saraceno anche dopo la cottura
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_ST02 Pasta con GS Integrale_01.07.20

CONTATTO

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

pastanegri@legalmail.it
PASTANEGRI.COM

Pagina 2 di 5



ST02_SCHEDA TECNICA

PASTA CON GRANO SARACENO INTEGRALE 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

Energia	1457 kJ / 344 Kcal
Grassi	2 g
- da cui grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	65 g
- da cui zuccheri	1,2 g
Fibre	9 g
Proteine	13 g
Sale	0,01 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_ST02 Pasta con GS Integrale_01.07.20

CONTATTO

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

pastanegri@legalmail.it
PASTANEGRI.COM

Pagina 3 di 5

ST02_SCHEDA TECNICA

PASTA CON GRANO SARACENO INTEGRALE 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_ST02 Pasta con GS Integrale_01.07.20

CONTATTO

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

pastanegri@legalmail.it
PASTANEGRI.COM

Pagina 4 di 5



ST02_SCHEDA TECNICA

PASTA CON GRANO SARACENO INTEGRALE 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_ST02 Pasta con GS Integrale_01.07.20

CONTATTO

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

pastanegri@legalmail.it
PASTANEGRI.COM

Pagina 5 di 5