

I TIPICI di Agricola del Sole rappresentano il cuore dei primi piatti a base di pasta nei formati che ancora oggi in Puglia si è soliti preparare a mano lavorando e stendendo l'impasto, fatto di semola di grano duro rimacinata, acqua e sale, su ampie tavole di legno. Mangiare **I TIPICI** equivale a un viaggio gustoso fra le tavole pugliesi su cui trionfano tradizione e convivialità.

***I TIPICI of Agricola del Sole** represents the heart of the first dish, made of durum wheat semolina, water, and salt. "I Tipici" is a typical handmade pasta made on a large wooden table in Apulia. So with **I TIPICI** you will have a wonderful trip through the Apulian table where tradition and conviviality come together.*



Ingredienti

Semola di **GRANO** duro, acqua.

Ingredients

Durum **WHEAT** semolina, water.

Cavatelli lunghi, strascinati sulla madia con tre dita (indice, medio, anulare). Ideali con sugo, salsiccia e funghi cardoncelli.

Realizzati con semola di grano duro 100% pugliese e acqua, come da tradizione italiana e pugliese.

Capunti is a long Cavatelli-shaped pasta, dragged on the kneading trough with three fingers. It is best used when served with tomato sauce, meat and cardoncelli mushrooms.

Made with 100% apulian durum wheat semolina and water, according to Italian and Apulian tradition.

Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g di prodotto (Nutritional values for 100 g of product)	
Energia (Energy)	1538kj 368kcal
Grassi (Fat)	1,8 g
di cui acidi grassi saturi (Saturated fatty acids)	0,2 g
Carboidrati (Carbohydrate)	75,1 g
di cui zuccheri (Sugars)	4,4 g
Fibra Alimentare (Dietary fiber)	2,10 g
Proteine (Protein)	12,5 g
Sodio (Sodium)	0,02 g



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME

Si consiglia di seguire la fase di bollitura al fine di ottenere una cottura ottimale della pasta.
We recommend to follow the boiling process carefully, in order to optimally cook the pasta.

FORMATO	SHELF LIFE	PZ. PER CARTONE	CARTONI PER PEDANA	COD. EAN
500 g	36 mesi	10	60	8054188462244