

# Calamarata



TRAFILATA AL BRONZO  
ESSICCATA LENTAMENTE

Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g di prodotto (Nutritional values for 100 g of product)	
Energia (Energy)	1505kj 355kcal
Grassi (Fat)	1,2 g
di cui acidi grassi saturi (Saturated fatty acids)	0,14 g
Carboidrati (Carbohydrate)	71,6 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,7 g
Fibra Alimentare (Dietary fiber)	2,9 g
Proteine (Protein)	12,8 g
Sodio (Sodium)	0,02 g

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

#### Ingredienti:

semola di **GRANO** duro, acqua

#### Ingredients:

**DURUM** wheat semolina, water



La **Calamarata** è realizzata con semola di grano duro 100% pugliese. Il suo nome deriva dalla evidente somiglianza con i calamari tagliati ad anelli. Il sugo di accompagnamento della Calamarata è molto semplice e richiama i sapori mediterranei: pomodorini, aglio, prezzemolo e peperoncino. È deliziosa anche condita con sughi a base di carne o di verdure. La Calamarata assorbe i condimenti intrappolandoli sulla sua superficie.

Trafilata al bronzo ed essiccati lentamente.



The **Calamarata** are made with 100% apulian durum wheat semolina. Her name comes from the clear similarity with rings of squids. The sauce accompanying the Calamarata is very simple and recalls Mediterranean ingredients: small cherry tomatoes, garlic, parsley and chili peppers. It is also delicious topped with meat or vegetable sauces. The Calamarata perfectly absorbs the ingredients.

Bronze wire drawn and slowly dried.

FORMATO	PZ. PER CARTONE	CRT. PER PEDANA	COD. EAN
500 g	6	60	8054188462268