

**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.

Forma a ricciolo, un tempo ottenuta attorcigliando la pasta ai ferri della lana. Ideali con purè di fave e zuppe di verdure.

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

*Spiraled shape pasta was formerly handmade using the tools for wool-weaving. Trucioli is ideal with mashed beans and vegetables soups.*

*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

FORMATO	PZ. PER CARTONE	CARTONI PER PEDANA	COD. EAN
500 g	10	70	8054188462275