

# Orecchiette di grano arso



<b>Informazioni nutrizionali</b> <b>valori medi per 100 g di prodotto</b> <i>(Nutritional values for 100 g of product)</i>	
Energia <i>(Energy)</i>	1543kJ 368kcal
Grassi <i>(Fat)</i>	1,5 g
di cui acidi grassi saturi <i>(Saturated fatty acids)</i>	0,3 g
Carboidrati <i>(Carbohydrate)</i>	74,9 g
di cui zuccheri <i>(Sugars)</i>	2,7 g
Fibra Alimentare <i>(Dietary fiber)</i>	2,9 g
Proteine <i>(Protein)</i>	12,5 g
Sodio <i>(Sodium)</i>	0,01 g

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

## Ingredienti:

semola di **GRANO** duro, semola di **GRANO** duro tostato, acqua

## Ingredients:

toasted **DURUM** wheat semolina, **DURUM** wheat semolina, water



Pilastro della tradizione culinaria pugliese, le Orecchiette si fanno ancora più gustose perché realizzate con semola di grano duro e semola di grano duro tostato semplicemente amalgamate con acqua. La tipica forma concava permette di trattenere al meglio ogni genere di condimento, mentre l'essiccazione lenta permette di conservare integre le proprietà organolettiche della pasta.



The Orecchiette, a pillar of the Apulian culinary tradition, thought to be more tasty because made with whole durum wheat semolina and toasted durum wheat semolina which are simply mixed with water. The typical concave shape allows to hold the flavour of every kind of ingredients, while the slow drying preserves intact the organoleptic properties of pasta.



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	24 mesi	10	72	8054188462312