

Spaghetti



TRAFILATA AL BRONZO
ESSICCATA LENTAMENTE



Gli **Spaghetti**, in assoluto il formato più conosciuto al mondo, rappresentano l'essenza della tradizione pastaia italiana. L'irresistibile rugosità dei nostri Spaghetti di grano duro li rende particolarmente versatili e adatti ad ogni abbinamento, assicurandovi il successo di ogni primo piatto.

Trafilati al bronzo ed essiccati lentamente.



Spaghetti are definitely the most popular pasta variety worldwide and a symbol of Italian artisan tradition. The irresistible thickness of our Spaghetti makes them particularly versatile and suitable for every first course, which, we assure you, will be a great success.

Bronze wire drawn and slowly dried.

Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g di prodotto (Nutritional values for 100 g of product)	
Energia (Energy)	1489kj 351kcal
Grassi (Fat)	1,0 g
di cui acidi grassi saturi (Saturated fatty acids)	0,2 g
Carboidrati (Carbohydrate)	70,0 g
di cui zuccheri (Sugars)	3,0 g
Fibra Alimentare (Dietary fiber)	3,0 g
Proteine (Protein)	14,0 g
Sodio (Sodium)	0,015 g

Ingredienti:

semola di **GRANO** duro, acqua

Ingredients:

DURUM wheat semolina, water



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	20	70	8054188462107