

Orecchiette AL PEPERONCINO



Formato di pasta tipico della tradizione culinaria pugliese.



**PASTA DI
SEMOLA
DI GRANO
DURO**



Le **Orecchiette Al Peperoncino Agricola del Sole** sono ancora più gustose perché realizzate con l'aggiunta di peperoncino e di altre spezie. La loro produzione si ispira alla semplicità, infatti sono realizzate con semola di grano duro e peperoncino amalgamati con acqua. La tipica forma concava permette di trattenere al meglio ogni genere di condimento. L'essiccazione lenta permette di conservare integre le proprietà organolettiche della pasta.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Nutritional values per 100g

Energia (Energy)	1495 kJ / 353 kcal
Grassi (Fat)	1,9 g
di cui saturi (Saturated fat)	0,6 g
Carboidrati (Carbohydrate)	71,5 g
di cui zuccheri (Sugars)	3,6 g
Fibra (Dietary fiber)	2,2 g
Proteine (Protein)	11,3 g
Sale (Salt)	0,01 g



Orecchiette Al Peperoncino Agricola del Sole are so tasty thanks to chili pepper and other spices. Inspired by simplicity, they are made by mixing durum wheat semolina and chili pepper with water. Their concave shape allows to hold any kind of condiment. The slow drying allows to preserve the organoleptic properties of the pasta.

Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua, spezie disidratate (peperoncino 2%, pomodoro 4%, bietola 0,3%).

Ingredients: durum **wheat** semolina, water, dehydrated spices (2% hot pepper, 4% tomato, 0.3% chard).



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	12	60	8054188463432