

Spaghetti

AL NERO DI SEPPIA



Agricola del Sole



 **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**



Il formato più conosciuto al mondo, che rappresenta l'essenza della tradizione pastaia italiana, si tinge di nero e si fa più gustoso. La loro rugosità li rende versatili e adatti a ogni abbinamento, mentre il nero di seppia conferisce loro quel particolare aroma marino che arricchisce di gusto e di profumo ogni ricetta. Realizzati con semola di grano duro, nero di seppia e acqua, gli **Spaghetti al Nero di Seppia Agricola del Sole** sono trafilati al bronzo ed essiccati lentamente.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Nutritional values per 100g

Energia (Energy)	1495 kJ / 353 kcal
Grassi (Fat)	2 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



The most famous pasta's shape in the world turns black and becomes tastier. Their roughness makes them suitable for any recipe and the squid ink gives a special marine aroma. **Spaghetti al Nero di Seppia Agricola del Sole** are made by mixing durum wheat semolina and squid ink with water.

They are bronze drawn and slowly dried.

Ingredienti: semola di **grano** duro, nero di seppia 1%, acqua.

Ingredients: durum **wheat** semolina, 1% squid ink, water.



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	8054188463180