



di semola di grano duro rimacinata
con vino Nero di Troia

Valori nutrizionali per 100g di prodotto
Nutritional values per 100g

Energia (Energy)	2015 kJ 480 kcal
Grassi (Fat) di cui ac. grassi saturi (Saturated fat)	20 g 4,5 g
Carboidrati (Carbohydrate) di cui zuccheri (Sugars)	64 g 4,6 g
Proteine (Protein)	10 g
Sale (Salt)	0,5 g

Ingredienti: semola di **GRANO** duro rimacinata, olio extra vergine di oliva, vino Nero di Troia, vino bianco, cipolla, pepe, aglio, rosmarino, sale

Ingredients: remilled durum **WHEAT** semolina, extra virgin olive oil, "Nero di Troia" wine, white wine, onion, pepper, garlic, rosemary, salt.



Realizzati con **semola di grano duro rimacinata**, i **Vinelli** derivano il loro nome ed il loro colorito ambrato dalla presenza nell'impasto del **vino Nero di Troia**: un vitigno autoctono pugliese dall'intenso colore rosso rubino che conferisce ai Vinelli un gusto forte e deciso.

Piacevolmente aromatizzati ed irresistibilmente croccanti, i Vinelli sono ideali per spezzare l'appetito in ogni momento della giornata.

Consigli di consumo

I Vinelli si prestano alla preparazione di sfiziosi antipasti preparati a base di latticini, formaggi, salumi e verdure grigliate.

Si consiglia di gustare i Vinelli sorseggiando un calice di NERO DI TROIA Masseria San Magno.



Vinelli are entirely made of remilled durum wheat semolina; their name and their amber color derive from Nero di Troia wine, one of the main ingredients of the dough. Nero di Troia is an autochthonous grape variety from Apulia; its ruby red color, gives the Vinelli a strong taste. These snacks are irresistibly crispy and spiced and are therefore ideal to sharpen the appetite every moment of the day.

Consumption Advice

Vinelli are perfect appetizers in combination with dairy products, cheese, cold cuts and grilled vegetables.

We recommend tasting Vinelli, sipping a glass of NERO DI TROIA Masseria San Magno wine.

FORMATO	SHELF LIFE	PZ. PER CARTONE	CARTONI PER PEDANA	COD. EAN
20 g	8 mesi	120	78	8054188463166
40 g	8 mesi	60	78	8054188463319
250 g	8 mesi	16	78	8054188463289
1 kg	8 mesi	4	78	8054188463326