



PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI S.r.l.
CASA FONDATA NEL 1872 • PASTIFICIO NEL 1918
ISCRITTA NEL REGISTRO NAZIONALE DELLE IMPRESE STORICHE

SCHEMA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO IN DIVERSI FORMATI

Maglie, 09/08/2024

- **INGREDIENTI:**

semola di grano duro.

Paese di coltivazione del grano: Italia; Paese di molitura: Italia

- **ALLERGENI:** grano.

Può contenere tracce di soia e senape.

- **TMC:**

da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione se il prodotto è conservato in luogo fresco e asciutto (non oltre +20°C)

- **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:**

conservare in un luogo fresco (non oltre +20°C) e asciutto

- **MODALITÀ D'IMPIEGO:**

Versate la pasta in acqua salata in ebollizione (1 litro di acqua per ogni 100 g di pasta, 10 g di sale marino circa). Mescolate di tanto in tanto e tenete l'acqua sempre in ebollizione. Scolate la pasta quando è cotta "al dente" e condite a piacimento.

- **PROCESSO PRODUTTIVO DI MASSIMA:**

prolungata impastatura (semola di grano duro e acqua), lenta gramolatura, pressatura e trafilatura ed infine, essiccazione a bassa temperatura (temperatura aria max 55°C).

- **PEZZATURA (FORMATO / PESO):**

confezione 500 g / cartoni da 20 conf. 500g

confezione 2kg / cartoni da 6 conf. 2kg

- **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g):**

Energia: 355 kcal / 1490 kJ

Grassi: 1,5 g – di cui saturi 0,3 g; Carboidrati: 71,5 g – di cui zuccheri 3,6 g;

Fibre: 2,5 g ; Proteine: 12,5 g ; Sale: 0 g

PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI Srl
Casa Fondata nel 1872 - Pastificio nel 1918
Sede legale e operativa: Via Garibaldi, 68
73024 MAGLIE (LE) ITALIA
C.F. e P.IVA 04908270756
www.benedettocavalieri.it