



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

SCHEDA TECNICA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO - MEZZI PACCHERI CONF. 500g

- **INGREDIENTI:** semola di grano duro. Paese di coltivazione del grano: Italia. Paese di molitura: Italia.
- **ALLERGENI:** grano. Può contenere tracce di soia e senape.
- **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** conservare in un luogo fresco (non oltre +20°C) e asciutto
- **TMC:** da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione se il prodotto è conservato in luogo fresco 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).
- **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
- **BAR CODE EAN 13:** 8017145380005
- **PEZZI PER CARTONE:** 20 CONF. 500g
- **DIMENSIONE CARTONI:** 20 X 60 X 51 cm
- **NUMERO CARTONI PER STRATO:** 8
- **NUMERO STRATI PER PEDANA:** 4
- **NUMERO CARTONI PER PEDANA:** 32



Mezzi Paccheri



italiana

La Pasta della grande tradizione



500 g e

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIEB - PÂTES ALIMENTAIRES DE SEMOULE DE BLÉ DUR - PASTA ALIMENTICIA DE SEMOLA DE TRIGO DURO

INFORMAZIONI PER I CONSUMATORI
 Questo prodotto è stato creato nel 1918 da un uomo, Benedetto Cavalieri, che ha dedicato tutta la sua vita a produrre pasta di qualità. La pasta di semola di grano duro è prodotta in un unico lotto, per questo ogni confezione ha un suo sapore, un suo profumo, un suo modo di essere. La pasta di semola di grano duro è prodotta in un unico lotto, per questo ogni confezione ha un suo sapore, un suo profumo, un suo modo di essere. La pasta di semola di grano duro è prodotta in un unico lotto, per questo ogni confezione ha un suo sapore, un suo profumo, un suo modo di essere.

INFORMAZIONI
 La pasta di semola di grano duro è prodotta in un unico lotto, per questo ogni confezione ha un suo sapore, un suo profumo, un suo modo di essere. La pasta di semola di grano duro è prodotta in un unico lotto, per questo ogni confezione ha un suo sapore, un suo profumo, un suo modo di essere.

INFORMAZIONI PER I RISTORANTI
 La pasta di semola di grano duro è prodotta in un unico lotto, per questo ogni confezione ha un suo sapore, un suo profumo, un suo modo di essere. La pasta di semola di grano duro è prodotta in un unico lotto, per questo ogni confezione ha un suo sapore, un suo profumo, un suo modo di essere.

INFORMAZIONI
 La pasta di semola di grano duro è prodotta in un unico lotto, per questo ogni confezione ha un suo sapore, un suo profumo, un suo modo di essere. La pasta di semola di grano duro è prodotta in un unico lotto, per questo ogni confezione ha un suo sapore, un suo profumo, un suo modo di essere.

INFORMAZIONI
 La pasta di semola di grano duro è prodotta in un unico lotto, per questo ogni confezione ha un suo sapore, un suo profumo, un suo modo di essere. La pasta di semola di grano duro è prodotta in un unico lotto, per questo ogni confezione ha un suo sapore, un suo profumo, un suo modo di essere.

Benedetto Cavalieri