



Scheda tecnica
Fregola pugliese - Pasta secca

Classificazione	Pasta alimentare secca
Ingredienti	Semola di grano duro Senatore Cappelli 100%, Acqua.
Zona di coltivazione grano	Laterza (TA)
Zona di Molitura Grano	Altamura (BA)
Forma	Sferica
Procedura di produzione	Formatura a macchina
Stato fisico	Solido
Trattamenti di conservazione	Incartamento e lenta essiccazione
Tempo di essiccazione	16h
Temperatura di essiccazione	38-44 gradi
Shelf Life	36 mesi
Modalità di conservazione	Luogo fresco e asciutto
Valori nutrizionali medi (100g)	Valore energetico (Kcal) 325 kcal
	Valore energetico (kj) 1386
	Grassi (g) 1,6
	di cui saturi (g) 0,3
	Carboidrati (g) 73
	di cui zuccheri (g) 2,1
	Fibre (g) 2,3
	Proteine (g) 13
	Sale (g) 0,01
Allergeni	Glutine. Prodotto e confezionato in laboratorio che fa uso di frutta secca a guscio, soia e crostacei.
Imballo primario	Busta PLP COEX 90+60X280 TS-FONDO
Peso per confezione	500 g
Imballo secondario	Scatola in cartone doppia onda 30 x 40 x 15 h
Consigli	Effettuare una cottura per 6'/7'