

REFERENCIA **PP015**

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Pasta di grano duro rigatoni

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO El proceso de producción que conduce a la producción de pasta de sémola de trigo duro consiste en la mezcla de agua y sémola, sin adición de conservantes ni aditivos de cualquier naturaleza. Pasta ecológica.

PRESENTACIÓN Bolsa de 500 gr

INGREDIENTES Sémola de grano duro, agua.

ALÉRGENOS Trigo (gluten)

VALORES NUTRICIONALES	Valor energético	1496 / 358	kJ / kcal
	Grasas	1,01	g/100 g
	<i>de las cuales ácidos grasos saturados</i>	0,2	g/100 g
	Hidratos de Carbono	72,69	g/100 g
	<i>de los cuales azúcares</i>	4,1	g/100 g
	Fibra alimentaria	3,2	g/100 g
	Proteínas	14,5	g/100 g
	Sal	2	mg

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar a una temperatura ambiente apartado de la luz.

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN 18 meses desde fecha de fabricación.

CODIGO DE BARRAS 8051084370338