



ALIMENTARE
SECCO

PASTA

GRANAROLO 124 FETTUCCINE ALL'UOVO KG.5

GRANAROLO
Antico Pastificio di Bologna



CODICE
14124

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotto da sfoglia calibrata ottenuta da stampi in bronzo, ha uno spessore sottile e massima ruvidità possibile.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di coltivazione del grano: UE e non UE

Paese di molitura: Italia

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, 6 UOVA (di gallina intere, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate) per Kg. 28,27 %.

Allergeni: GLUTINE e UOVA. Può contenere SOIA. Prodotto idoneo per vegetariani.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Tatto: ruvida sulla superficie

Odore e sapore: gradevoli e non estranei (acidità, muffa)

Aspetto: colore giallo con puntinature più chiare

SHELF LIFE

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni dalla produzione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza, di conservarlo in un luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari. Non conservare in frigorifero, non esporre all'acqua e al sole. Non congelare.