

		<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>			
<b>Emesso da</b>		Data ultima emissione e n. di revisione		<b>09/05/2019 rev. 1</b>	
<b>RAQ</b>		Sostituisce la versione del		13/02/2019	

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b><i>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO Biologica</i></b>	ENTE CERTIFICATORE <b>CCPB</b>
-----------------------------------	---	-----------------------------------

<b>ORIGINE</b>	<b>Agricoltura Italia</b>
----------------	---------------------------

Sol ingredienti naturali: acqua e semola, nessun colorante, aroma o conservante. La miscela di semole di grano duro e l'essiccamento lento sono il segreto della perfetta tenuta in fase di cottura della nostra pasta, dal sapore unico, buono, sottolineato dalla sua caratteristica rugosità dovuta alla trafila in bronzo, e dalla lavorazione in grado di trattenere ed esaltare tutto il sapore delle salse che l'accompagnano. La pasta di grano duro bio Molino Agostini si abbina a sughi della gastronomia tradizionale o a delicate salse bianche, a condimenti di pesce o a fantasia vegetariane.

*Formati da 500g: penne, fusilli, mezze maniche, spaghetti.*

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)</b>	
<i>Energia</i>	1476 kJ – 353 kcal
<i>Grassi di cui acidi grassi saturi</i>	1,4 g 0,2 g
<i>Carboidrati di cui zuccheri</i>	79,1 g 4,2 g
<i>Proteine</i>	10,9 g
<i>Sale</i>	0,001 g

<b>TEMPI DI COTTURA</b>	
<i>Spaghetti</i>	12 minuti
<i>Mezze maniche</i>	10 minuti
<i>Penne</i>	12 minuti
<i>Fusilli</i>	10 minuti
<i>Ditalini</i>	6 minuti
<i>Stelline</i>	4/5 minuti

**SHELF LIFE:**

**Prodotto in confezioni da 0,5 kg: 36 mesi in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole**

**ALLERGENI IN CONFORMITA' REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI/ ALLEGATO II**

<b>TIPO DI ALLERGENE</b>	<b>PRESENZA DIRETTA</b>		<b>POSSIBILE PRESENZA PER CROSS-CONTAMINAZIONE</b>	
	SI	NO	SI	NO
1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<b>x</b>		<b>x</b>	
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>x</b>		<b>x</b>
3.Uova e prodotti a base di uova		<b>x</b>		<b>x</b>
4.Pesce e prodotti a base di pesce		<b>x</b>		<b>x</b>
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>x</b>		<b>x</b>
6.Soia e prodotti a base di soia		<b>x</b>		<b>x</b>
7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		<b>x</b>		<b>x</b>
8.Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacarium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		<b>x</b>		<b>x</b>
9.Sedano e prodotti a base di sedano		<b>x</b>		<b>x</b>
10.Senape e prodotti a base di senape		<b>x</b>		<b>x</b>
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		<b>x</b>		<b>x</b>
12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		<b>x</b>		<b>x</b>
13.Lupino e prodotti a base di lupino		<b>x</b>		<b>x</b>
14.Molluschi e prodotti a base molluschi		<b>x</b>		<b>x</b>