



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DI ROMA CANNOLICCHI

"Alla Tenuta La Castelluccia coltiviamo la terra con passione e dedizione, coniugando tradizione ed innovazione. Produciamo grano duro dal suo ciclo naturale, nel rispetto dell'ambiente e della bio-diversità."

I cannolicchi sono una pasta tipica della tradizione romana. La trafila personalizzata riproduce le dimensioni della classica pasta rigata di Roma. Sono ideali sia per minestre e zuppe, sia per paste servite calde con sughi a base di pomodoro, sia per paste fredde come la tipica pasta alla checca.



500 g e 17,6 oz

PASTA DI ROMA, QUALITÀ ETERNA
Da oltre 100 anni alla Castelluccia, tenuta storica dell'Agro Romano, coltiviamo la nostra terra con passione e dedizione, coniugando tradizione ed innovazione. Produciamo Grano Duro dal suo ciclo naturale, nel rispetto dell'ambiente e della bio-diversità. Dal nostro Grano Duro, sicuro e certificato, otteniamo questa pasta trafilata al bronzo nei formati della tradizione di Roma.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - LAVORAZIONE ARTIGIANALE TRAFILATA AL BRONZO ED ESSICCATA A BASSE TEMPERATURE

TEMPO DI COTTURA / COOKING TIME 5-6 MIN.

WWW.GIANSANTIDIMUZIO.IT

Ingredients: Durum wheat semolina, water
 This product contains GLUTEN

INGREDIENTI: Semola di grano duro, acqua
 Il prodotto contiene GLUTINE

STORRE IN A CORDI, DRY PLACE AWAY FROM LIGHT AND DIRECT HEAT

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO LONTANO DA FONTI DI CALORE E LUCE

BEST BEFORE AND BATCH: SEE ON PACKAGE

LOTTO DI PRODUZIONE E DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: VEDI CONFEZIONE

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA

Prodotto per SOCIETÀ AGRICOLA DI MUZIO S.S. Via. Casale della Castelluccia 47 Roma 00173 in Via Salara 9, 04026 Roseto degli Abruzzi - TE

Valori nutrizionali per 100g	Kcal
Proteine / Protein	13,5 g
Carboidrati / Total Fat	11,5 g
Sali / Saturated Fat	0 g
Tenero / Trans Fat	0 g
Carboidrati / Carbohydrate	74 g
Zuccheri / Sugars	2,0 g
Sodio / Sodium	0 g
Fibre alimentari / Total Fibers	3 g

PRODOTTO IN ITALIA - MADE IN ITALY

Caratteristiche:

Trafilatura al bronzo

Lenta essiccazione a basse temperature

Tempo di Cottura: 5/6 min.

Lunghezza: 14 mm.

Trafila: 9 mm.

Confezionamento:

Pacchi da 500g: Busta trasparente ATM con cavallotto di cartone

Box di cartone: 12 pacchi da 500g per box. Totale 6kg per box

Società Agricola Di Muzio S.S.
 Via del casale della Castelluccia snc
 Roma 00123
 cf e p.iva 08510711008
 www.giansantidimuzio.it
 info@giansantidimuzio.it
 tel. 0630365398
 fax. 0630356357

