

Componenti

Ingredienti

Semola di grano duro

Uova fresche (26,53%)

Allergeni

Glutine

Proteine all'uovo

Può contenere tracce di **soia** e **senape**

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali calcolati

| | 100 g | Porzione 100 gr |
|--|----------|-----------------|
| Energia | 1563 kJ | 1563 kJ |
| | 369 kcal | 369 kcal |
| Grassi | 4,3 g | 4,3 g |
| di cui acidi grassi saturi | 1,4 g | 1,4 g |
| Carboidrati | 66 g | 66 g |
| di cui zuccheri | 2,3 g | 2,3 g |
| Fibre | 3,4 g | 3,4 g |
| Proteine | 15 g | 15 g |
| Sale | 0,075 g | 0,075 g |
| Il contenuto del sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente | | |

Descrizione Prodotto

Brand

Granoro

Altro testo - Il primo

Altro testo - Sfoglia antica

Denominazione legale di vendita

Rustiche con uova fresche da galline allevate a terra in Italia

Caratteristiche

Con + uova

Sfoglia ruvida

Marketing

La pasta all'uovo "Sfoglia Antica" è prodotta con più di 5 uova fresche di categoria A, cioè con uova fresche non trattate e non refrigerate, sgusciate e pastorizzate.

Le galline sono allevate a terra in allevamenti italiani e selezionate da Granoro e sono alimentate solo con mangimi naturali.

La semola di grano duro utilizzata è di alta qualità ed il sistema di trafilazione dona alla sfoglia la ruvidezza tipica di quella tirata a mano.

Conservazione e uso

Conservazione

Ambiente

Tipo di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto

Utilizzo

Tempo cottura: 5 min

Confezionamento

Dimensione imballaggio

500 g e netto

Unità

Grammi

Paese e Origine

Confezionato in Italia,

Indicazioni smaltimento

Sacchetto - PP05 - raccolta plastica

Verifica le disposizioni del tuo comune

Informazioni sul produttore

Indirizzo produttore

Prodotto e confezionato in Italia da Pastificio A. Mastromauro Granoro srl S.P. 231 Km 35,100
Corato (BA)

Sito Web

www.granoro.it

Istruzioni per il reso

granoro.it/it/customercare