

## SPECIALITA AL GRANO FARRO

Fusilli, gnocchetti, strozzapreti, pastina, penne, tagliatelle, reginette

<b>Descrizione</b>	Specialità al grano farro, ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccazione di impasto ottenuto con farina integrale di grano farro e acqua.
<b>Nome Legale</b>	Specialità al grano farro
<b>Ingredienti</b>	Specialità al grano farro (farina di grano farro, acqua)

<b>Caratteristiche sensoriali</b>	Forma tipica a seconda del formato scelto. Colore marrone scuro, con visibile presenza di piccoli agglomerati di fibra. Assenza di sapori e odori anomali
-----------------------------------	---

Caratteristiche chimico-fisiche		
Parametro	Unità di misura	Valore
Umidità	%	< 12,5
Ceneri	%	1,72
Proteine	%	12,09

Conservazione	
6 mesi	< 20 °C

Tabella allergeni			
	Presente	Assente	Può contenere
Cereali contenenti glutine	x		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	
Uova e prodotti a base di uova		x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	
Soia e prodotti a base di soia		x	
Latte e prodotti a base di latte		x	
Frutta a guscio		x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x	
Senape e prodotti a base di senape		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x	
Anidride solforose e/o solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg		x	
Lupini e prodotti a base di lupini		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	

<b>Dichiarazione nutrizionale</b>		
	Unità di misura	Valori medi per 100g
Energia	kcal/kJ	389/1628
Grassi	g	2,9
Carboidrati	g	75
Fibre	g	8,0
Proteine	g	12

<b>Origini</b>	
Origini geografiche	Italia
Origini botaniche	Grano farro

<b>Packaging</b>	Prodotto confezionato in sacchetti trasparenti di PE+PET, in atmosfera protettiva.
------------------	--