PREMIATO PASTIFICIO
FERDINANDO II

ANTICHE TRADIZIONI DI GRAGNANO S.R.L.

P.IVA 07740511212

Via Saletta, 9 - 80054 Gragnano (NA) - Italia

Tel. +39 0818012686 - Fax. +39 0818013927

amministrazione@antichetradizionidigragnano.com

www.antichetradizionidigragnano.com

Produced from / Produttore / Производитель: Antiche Tradizioni di Gragnano S.R.L., Via Saletta, 9 - 80054 Gragnano (NA) - Italia	Technical card of the product **Scheda Tecnica di prodotto** Техническая карточка продукта

Pasta durum wheat IGP GRAGNANO – 14,3 % protein
Pasta di grano duro IGP GRAGNANO - 14,3 % proteine
Макаронные изделия из твердых сортов пшеницы IGP GRAGNANO - 14,3 % протеина

Formats / **Formati** Форматы	**Sciallatielli al Nero di Seppia** Шиателли с Чернилами Каракатицы

Product description / **Descrizione del prodotto** / Описание товара

Ingredients **Ingredienti** Ингредиенты	Durum wheat flour, water, sepia black **Pasta di semola di grano duro, acqua, Nero di Seppia** мука из твёрдых сортов пшеницы, вода, чернила каракатицы.
Net weight / **Peso netto**/ Масса Нетто	**500 g** / 500 г

Nutritional value **Valori nutrizionali** Питательная ценность	Nutritional value per 100 g of product **Valori medi per 100 g di prodotto** Пищевая ценность на 100 г продукта
Energy value / **Energia** / Энергетическая ценность	355 Kcal - 1507 KJ
Fats / **Grassi** / Жиры	1,2 g
of which are saturated **di cui acidi grassi saturi** из которых насыщенные	0,24 g
Carbohydrates / **Carboidrati** / Углеводы	70,60 g
of which sugar / **di cui zuccheri** / из которых сахара	3,5 g
Protein / **Proteine** / Белки	14,3 g
Fibers / **Fibre** / Волокна	3,0 g
Salt / **Sale** / Соль	0,02 g
Shelf Life / Срок годности	**36 mesi** / 36 месяцев

Storage **Conservazione** Хранение	Store in a dry, cool place, away from light and heat sources, at a temperature of +10 °C + 25 °C **Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore, a temperatura +10 °C + 25 °C** Хранить в сухом, прохладном месте, вдали от источников света и тепла, при температуре +10 °C + 25 °C

Durum wheat semolina used is GMO FREE
La semola di grano duro utilizzata è esente da OGM
Мука из твердых сортов пшеницы без использования ГМО