



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
PASTIFICIO FRESCO

# FETTUCCINE LARGHE ALL'UOVO GR.500X6

*Nonna Rina*

**PINTON**

**CODICE  
14011**



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo ottenuta con la miscelazione di sfarinati di grano e misto d'uova pastorizzate, e successivamente laminata. Il prodotto viene confezionato in atmosfera protettiva e poi pastorizzato.

## ORIGINE DEGLI INGREDIENTI

Tutti gli ingredienti sono di origine italiana.

## INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, UOVA 20%.

Allergeni: GLUTINE e UOVA. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.

## SHELF LIFE

60 giorni, conservato ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore e aroma caratteristici della pasta fresca all'uovo. Ottima texture se viene rispettato il tempo di cottura.

## UTILIZZO

Istruzioni per la cottura: versare la pasta nell'acqua ad ebollizione; cuocere per 7 minuti e poi scolare, condire a piacere e servire.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)