

Bartolini Tagliatelle all'Uovo 500 g

EAN 8002448873033

Biologico Integrale Vegano Vegetariano Senza glutine Senza lattosio

Categorie marketing

07 - Alimentari
10 - Riso e pasta
10 - Altro riso/pasta

Descrizione

Bartolini Tagliatelle all'Uovo 500 g

Allergeni

Contiene: Uova - Contiene: Grano/Frumento

Indirizzo produttori

Prodotto e confezionato da
Bartolini Emilio
Voc. Isola, 46
05031 Arrone (TR)
Italia

Dimensioni

Altezza scaffale 248 - Larghezza scaffale 140 - Profondità scaffale 80

Preparazione e uso

Tempo di cottura: 14-16 Min.

Paese

Paese di produzione Italia

Brand

Bartolini

Tipo di conservazione

Tipo ambiente.

Tipo di imballaggio

Tipo Confezione

Caratteristiche

Con uova fresche - Prodotto in Italia - Pasta artigianale trafilata in bronzo a lenta essiccazione prodotta in Umbria

Brand standardizzato

Brand Bartolini

Peso

Peso Lordo 567

Marketing brand

Bartolini
Tradizione dal 1850

Marketing brand originale

Bartolini
Tradizione dal 1850

Dimensioni imballaggio

500

Unità misura

g

Lingue imballaggio

Inglese - Francese - Tedesco - Italiano - Portoghese - Spagnolo

Bartolini Tagliatelle all'Uovo 500 g

EAN 8002448873033

Biologico Integrale Vegano Vegetariano Senza glutine Senza lattosio

Ingredienti

Semola di grano duro, Uova fresche (28%)

Informazioni nutrizionali

	Valori medi per 100g
Energia	1475 kJ / 348 kcal
Grassi	4,0 g
di cui: acidi grassi saturi	1,2 g
Carboidrati	63,0 g
di cui: zuccheri	2,0 g
Fibre	2,8 g
Proteine	15,0 g
Sale	0,125 g

Informazioni nutrizionali calcolate

	per 100	Energia (kJ)	1475.00000
g			
Energia (kcal)	348.00000		
Grassi (g)	4.00000		
di cui acidi grassi saturi (g)	1.20000		
Carboidrati (g)	63.00000		
di cui zuccheri (g)	2.00000		
Fibre (g)	2.80000		
Proteine (g)	15.00000		
Sale (g)	0.12500		

Merchandising prodotto

Altezza 248 - Larghezza 140 - Profondità 80

Ricette

Pasta con pomodoro e basilico: 500g pasta, 50g olio extra vergine di oliva, 400g pomodoro a cubetti, cipolla, basilico, sale e formaggio.
Soffriggere la cipolla con olio. Quando il soffritto è ben caldo aggiungere il pomodoro e far bollire per 12-15 minuti circa, aggiungere a piacere il basilico a crudo. Lessare la pasta in abbondante acqua salata, unirli poi al sugo e amalgamare il tutto in pentola. Infine condire con basilico e formaggio a piacere.

Origine

Prodotto in Italia; Luogo di provenienza Pasta artigianale trafilata in bronzo a lenta essiccazione prodotta in Umbria;

Assistenza telefonica

Tel. 0039 - 0744 389142

Assistenza e-mail

info@frantoiobartolini.com

Indirizzo web

www.frantoiobartolini.com

Denominazione di Vendita

Pasta all'uovo

Ordine informazioni nutrizionali calcolate

Schema Regolamento (UE) nr. 1169/2011