

UNO 61



Semole 100% Italiane



Lenta essiccazione a bassa temperatura



Prodotta senza OGM



Trafilatura ad oro



Prodotto ad alta salubrità



Alta digeribilità

Tipo di cottura per 100 g di pasta:

- 1 bollire 1 litro d'acqua con 12 grammi di sale;
- 2 aggiungere la Pasta e mescolare per alcuni secondi;
- 3 controllare la cottura nel tempo indicato sulla confezione;
- 4 scolare e condire a piacere.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Per saperne di più:
www.1punto61.com

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g

Valore energetico 356 Kcal/1510 Kj

Carboidrati	69,5 g
di cui zuccheri	3,1 g
Grassi	1,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Proteine	14,5 g
Fibre	2,0 g
Sale	0,005 g

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, acqua.

Paese di coltivazione del
Grano e Molitura: ITALIA



14 minuti

Prodotto in Italia
Prodotto e confezionato in
Via del Terziario, 4 - 63076
Monteprandone (AP), Italia

Distribuito da
4Happiness Srl
Via E. Forcellini, 150
35128 Padova, Italia

Da consumare preferibilmente entro il: 06/09/2022

PESO NETTO:

500GR.e

240