



## QVC Italia – Foglio Ingredienti

Brand	Rustichella D'Abruzzo
Nome del prodotto o del Kit	Scatola Regalo Rettangolare Grande – Uovo e Sapori – 1 pz x tipo
Peso Netto complessivo	3250 g (250 g + 250 g + 250 g + 250 g + 250 g + 250 g + 500 g + 500 g + 500 g)
Varianti o composizioni dei Kit	*****

Nome del prodotto e Peso Netto	Fettuccine all'Uovo in Matassine 250 g; Tagliatelle Capricciose all'Uovo in Matassine 250 g; Tagliolini all'Uovo 250 g;
Paese di Origine	Italia
Indirizzo Responsabile del Prodotto in EU	Prodotto e confezionato da Rustichella D'Abruzzo, P.zza Vestini, 20 – 65019 - Pianella (PE) Italy. Stabilimento di C.da Fontanoli, snc, Pianella (PE) - Italy
Condizioni di Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce.
Ingredienti	Semola di <b>Grano Duro</b> , <b>Uova</b> 31,7%. Paese coltivazione grano: Italia/non UE. Paese molitura grano: Italia.
Avvertenze e Allergeni	Glutine e Uova.
Informazioni Nutrizionali	Valori Nutrizionali Medi per 100 g:  Valore energetico 407 Kcal 1722 kJ Grassi 4,4 g Di cui: saturi 2,8 g Carboidrati 73 g Di cui: zuccheri 2 g Fibra 3,6 g Proteine 17 g Sale 0,01 g
Istruzioni per l'uso	Fettuccine all'Uovo in matassine 250g Tempo di cottura 4-6 min. Tagliatelle Capricciose all'Uovo in matassine 250g Tempo di cottura 4-6 min. Tagliolini all'Uovo in matassine 250 g Tempo di cottura 2-3 min.  IL SEGRETO DI UNA PERFETTA COTTURA AL DENTE: Per ogni 100g di pasta usate 1 litro d'acqua, possibilmente poco calcarea. Portate ad ebollizione con fiamma moderata. Aggiungete circa 10g di sale. Gettate la pasta ed alzate la fiamma in modo che aumenti l'ebollizione. Mescolate con un utensile di legno e lasciate cuocere per il tempo indicato. A cottura ultimata aggiungete un mestolo di acqua fredda e scolate.

Nome del prodotto e Peso Netto	Tonnarelli al Peperoncino 500g
Paese di Origine	Italia
Indirizzo Responsabile del Prodotto in EU	Prodotto e confezionato da Rustichella D'Abruzzo, P.zza Vestini, 20 – 65019 - Pianella (PE) Italy. Stabilimento di C.da Casale 4, Moscufo (PE) Italy.



## QVC Italia – Foglio Ingredienti

Condizioni di Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce.
Ingredienti	Semola di <b>Grano</b> Duro, peperoncino piccante 1,8%, peperone dolce 1,2%, acqua. Paese coltivazione grano: Italia/non UE. Paese molitura grano: Italia.
Avvertenze e Allergeni	Glutine
Informazioni Nutrizionali	Valori Nutrizionali Medi per 100 g:  Valore energetico 356 Kcal 1509 kj Grassi 1,5 g Di cui: saturi 0,27 g Carboidrati 72 g Di cui: zuccheri 4 g Fibra 2,85 g Proteine 12,5 g Sale 0,01 g
Istruzioni per l'uso	Tonnarelli al Peperoncino 500 g, Tempo di cottura 8-10 min.  IL SEGRETO DI UNA PERFETTA COTTURA AL DENTE: Per ogni 100g di pasta usate 1 litro d'acqua, possibilmente poco calcarea. Portate ad ebollizione con fiamma moderata. Aggiungete circa 10g di sale. Gettate la pasta ed alzate la fiamma in modo che aumenti l'ebollizione. Mescolate con un utensile di legno e lasciate cuocere per il tempo indicato. A cottura ultimata aggiungete un mestolo di acqua fredda e scolate.

Nome del prodotto e Peso Netto	Tonnarelli al Nero Seppia 500g;
Paese di Origine	Italia
Indirizzo Responsabile del Prodotto in EU	Prodotto e confezionato da Rustichella D'Abruzzo, P.zza Vestini, 20 – 65019 - Pianella (PE) Italy. Stabilimento di C.da Casale 4, Moscufo (PE) Italy.
Condizioni di Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce.
Ingredienti	Semola di <b>Grano</b> Duro, nero di <b>seppia</b> 1,5%, acqua. Paese coltivazione grano: Italia/non UE. Paese molitura grano: Italia.
Avvertenze e Allergeni	Glutine e nero di seppia.
Informazioni Nutrizionali	Valori Nutrizionali Medi per 100 g:  Valore energetico 353 Kcal 1495 kj Grassi 1,3 g Di cui: saturi 0,2 g Carboidrati 71 g Di cui: zuccheri 4 g Fibra 3 g Proteine 13 g Sale 0,03 g



## QVC Italia – Foglio Ingredienti

Istruzioni per l'uso	Tonnarelli al Nero Seppia 500g, Tempo di cottura 8-10 min  IL SEGRETO DI UNA PERFETTA COTTURA AL DENTE: Per ogni 100g di pasta usate 1 litro d'acqua, possibilmente poco calcarea. Portate ad ebollizione con fiamma moderata. Aggiungete circa 10g di sale. Gettate la pasta ed alzate la fiamma in modo che aumenti l'ebollizione. Mescolate con un utensile di legno e lasciate cuocere per il tempo indicato. A cottura ultimata aggiungete un mestolo di acqua fredda e scolate.
----------------------	---

Nome del prodotto e Peso Netto	Tonnarelli agli Spinaci 500 g
Paese di Origine	Italia
Indirizzo Responsabile del Prodotto in EU	Prodotto e confezionato da Rustichella D'Abruzzo, P.zza Vestini, 20 – 65019 - Pianella (PE) Italy. Stabilimento di C.da Casale 4, Moscufo (PE) Italy.
Condizioni di Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce.
Ingredienti	Semola di <b>Grano</b> Duro, Spinaci 2,5%, Acqua. Paese coltivazione grano: Italia/non UE. Paese molitura grano: Italia.
Avvertenze e Allergeni	Glutine
Informazioni Nutrizionali	Valori Nutrizionali Medi per 100 g:  Valore energetico 356 Kcal 1509 kj Grassi 1,45 g Di cui: saturi 0,29 g Carboidrati 72,05 g Di cui: zuccheri 3,8 g Fibra 2,85 g Proteine 12,5 g Sale 0,01 g
Istruzioni per l'uso	Tonnarelli agli Spinaci 500g, Tempo di cottura 8-10 min  IL SEGRETO DI UNA PERFETTA COTTURA AL DENTE: Per ogni 100g di pasta usate 1 litro d'acqua, possibilmente poco calcarea. Portate ad ebollizione con fiamma moderata. Aggiungete circa 10g di sale. Gettate la pasta ed alzate la fiamma in modo che aumenti l'ebollizione. Mescolate con un utensile di legno e lasciate cuocere per il tempo indicato. A cottura ultimata aggiungete un mestolo di acqua fredda e scolate.

Nome del prodotto e Peso Netto	Paglia e Fieno all'Uovo in Matassine 250 g
Paese di Origine	Italia
Indirizzo Responsabile del Prodotto in EU	Prodotto e confezionato da Rustichella D'Abruzzo, P.zza Vestini, 20 – 65019 - Pianella (PE) Italy. Stabilimento di C.da Fontanoli, snc, Pianella (PE) - Italy
Condizioni di Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce.



## QVC Italia – Foglio Ingredienti

<b>Ingredienti</b>	Semola di <b>Grano Duro</b> , <b>uova</b> 31,7%, spinaci disidratati in polvere 3%. Paese coltivazione grano: Italia/non UE. Paese molitura grano: Italia.
<b>Avvertenze e Allergeni</b>	Glutine e uova
<b>Informazioni Nutrizionali</b>	Valori Nutrizionali Medi per 100 g:  Valore energetico 407 Kcal 1722 kj Grassi 4,4 g Di cui: saturi 2,8 g Carboidrati 73 g Di cui: zuccheri 2 g Fibra 3,6 g Proteine 17 g Sale 0,01 g
<b>Istruzioni per l'uso</b>	Paglia e fieno all'uovo in matassine 250g, Tempo di cottura 5-7 min  IL SEGRETO DI UNA PERFETTA COTTURA AL DENTE: Per ogni 100g di pasta usate 1 litro d'acqua, possibilmente poco calcarea. Portate ad ebollizione con fiamma moderata. Aggiungete circa 10g di sale. Gettate la pasta ed alzate la fiamma in modo che aumenti l'ebollizione. Mescolate con un utensile di legno e lasciate cuocere per il tempo indicato. A cottura ultimata aggiungete un mestolo di acqua fredda e scolate.

<b>Nome del prodotto e Peso Netto</b>	Pappardelle all'Uovo 250 g
<b>Paese di Origine</b>	Italia
<b>Indirizzo Responsabile del Prodotto in EU</b>	Rustichella D'Abruzzo, P.zza Vestini, 20 – 65019 - Pianella (PE) Italy.
<b>Condizioni di Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce.
<b>Ingredienti</b>	<b>Ingredienti: semola di grano duro, uova fresche intere (35%). Umidità: 12,50% all'origine. Allergeni: contiene glutine e uova. Può contenere tracce di frutta a guscio, sedano, latte e soia. Tempo di cottura 2 minuti.</b>  Paese coltivazione grano: Italia/non UE. Paese molitura grano: Italia.
<b>Avvertenze e Allergeni</b>	Glutine e uova.
<b>Informazioni Nutrizionali</b>	Valori Nutrizionali Medi per 100 g:  Valore energetico 374 Kcal 1580 kj Grassi 4,5 g Di cui: saturi 1 g Carboidrati 66 g Di cui: zuccheri 2,4 g Fibra 3,7 g Proteine 15 g Sale 0,13 g



## QVC Italia – Foglio Ingredienti

Istruzioni per l'uso	<p>Pappardelle all'Uovo Distese a Mano 250g, Tempo di cottura 2 min.</p> <p>IL SEGRETO DI UNA PERFETTA COTTURA AL DENTE: Per ogni 100g di pasta usate 1 litro d'acqua, possibilmente poco calcarea. Portate ad ebollizione con fiamma moderata. Aggiungete circa 10g di sale. Gettate la pasta ed alzate la fiamma in modo che aumenti l'ebollizione. Mescolate con un utensile di legno e lasciate cuocere per il tempo indicato. A cottura ultimata aggiungete un mestolo di acqua fredda e scolate.</p>
----------------------	--

Nome del prodotto e Peso Netto	Stuzzicarelli al Nero di Seppia all'Uovo 250g;
Paese di Origine	Italia
Indirizzo Responsabile del Prodotto in EU	Prodotto e confezionato da Rustichella D'Abruzzo, P.zza Vestini, 20 – 65019 - Pianella (PE) Italy. Stabilimento di C.da Fontanoli, snc, Pianella (PE) - Italy
Condizioni di Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce.
Ingredienti	Semola di <b>Grano Duro</b> , <b>uova</b> 19,36%, Nero di <b>Seppia</b> 2%, Acqua. Paese coltivazione grano: Italia/non UE. Paese molitura grano: Italia.
Avvertenze e Allergeni	Glutine, uova e derivati dei molluschi.
Informazioni Nutrizionali	Valori Nutrizionali Medi per 100 g:  Valore energetico 388 Kcal 1642 kj Grassi 2,8 g Di cui: saturi 1,8 g Carboidrati 75 g Di cui: zuccheri 2 g Fibra 3,2 g Proteine 14 g Sale 0,01 g
Istruzioni per l'uso	<p>Stuzzicarelli al Nero di Seppia all'Uovo 250g, Tempo di cottura 4-6 min</p> <p>IL SEGRETO DI UNA PERFETTA COTTURA AL DENTE: Per ogni 100g di pasta usate 1 litro d'acqua, possibilmente poco calcarea. Portate ad ebollizione con fiamma moderata. Aggiungete circa 10g di sale. Gettate la pasta ed alzate la fiamma in modo che aumenti l'ebollizione. Mescolate con un utensile di legno e lasciate cuocere per il tempo indicato. A cottura ultimata aggiungete un mestolo di acqua fredda e scolate.</p>

Nome del prodotto e Peso Netto	Stuzzicarelli ai Funghi Porcini all'Uovo 250 g
Paese di Origine	Italia
Indirizzo Responsabile del Prodotto in EU	Prodotto e confezionato da Rustichella D'Abruzzo, P.zza Vestini, 20 – 65019 - Pianella (PE) Italy. Stabilimento di C.da Fontanoli, snc, Pianella (PE) - Italy
Condizioni di Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce.



## QVC Italia – Foglio Ingredienti

<b>Ingredienti</b>	Semola di <b>Grano Duro</b> , <b>uova</b> 19,36%, funghi Porcini ( <i>Boletus Edulis</i> ) 5%, aroma naturale di fungo porcino 4%, acqua. Paese coltivazione grano: Italia/non UE. Paese molitura grano: Italia.
<b>Avvertenze e Allergeni</b>	Glutine e uova
<b>Informazioni Nutrizionali</b>	Valori Nutrizionali Medi per 100 g:  Valore energetico 388 Kcal 1642 kj Grassi 2,8 g Di cui: saturi 1,8 g Carboidrati 75 g Di cui: zuccheri 2 g Fibra 3,2 g Proteine 14 g Sale 0,01 g
<b>Istruzioni per l'uso</b>	Stuzzicarelli ai Funghi Porcini all'Uovo 250g, Tempo di cottura 4-6 min  IL SEGRETO DI UNA PERFETTA COTTURA AL DENTE: Per ogni 100g di pasta usate 1 litro d'acqua, possibilmente poco calcarea. Portate ad ebollizione con fiamma moderata. Aggiungete circa 10g di sale. Gettate la pasta ed alzate la fiamma in modo che aumenti l'ebollizione. Mescolate con un utensile di legno e lasciate cuocere per il tempo indicato. A cottura ultimata aggiungete un mestolo di acqua fredda e scolate.