



## QVC Italia – Foglio Ingredienti

Brand	Rustichella D’Abruzzo
Nome del prodotto o del Kit	Scatola Regalo Piccola Rettangolare – Linea Primograno 100% Abruzzese
Peso Netto complessivo	3000 g (500 g + 500 g + 500 g + 500 g + 500 g + 500 g)
Varianti o composizioni dei Kit	2x Chiatarrone Primograno, 500 g; 1x Le Virtù Primograno, 500 g; 1x Traghetti Primograno, 500 g; 1x Sagne a Pezzi Primograno, 500 g; 1x Penne Rustiche Primograno 500 g

Nome del prodotto e Peso Netto	2x Chiatarrone Primograno, 500 g; 1x Le Virtù Primograno, 500 g; 1x Traghetti Primograno, 500 g; 1x Sagne a Pezzi Primograno, 500 g; 1x Penne Rustiche Primograno 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, Acqua. Paese coltivazione grano: Italia (Abruzzo). Paese molitura grano: Italia.
Avvertenze e Allergeni	Glutine
Informazioni Nutrizionali	Valori Nutrizionali Medi per 100 g:  Valore energetico 355 Kcal 1490 kJ Grassi 1,5g Di cui: saturi 0,3g Carboidrati 72g Di cui: zuccheri 4g Fibra 3g Proteine 12,6g Sale 0,01g
Istruzioni per l’uso	Chiatarrone Primograno, 500 g, Tempo di cottura 16-18 min; Le Virtù Primograno, 500 g, Tempo di cottura di cottura 10-12 min; Traghetti Primograno, 500 g Tempo di cottura di cottura 7-9 min; Sagne a Pezzi Primograno, 500 g, Tempo di cottura 7-9 min; Penne Rustiche Primograno, 500 g, Tempo di cottura 10-12 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.