



QVC Italia – Foglio Ingredienti

Brand	Rustichella D'Abruzzo
Nome del prodotto o del Kit	Scatola Regalo Quadrata Media – Linea Classica – 1 pz x tipo
Peso Netto complessivo	3500 g (500 g + 500 g + 500 g + 500 g + 500 g + 250 g + 250 g + 250 g + 250 g)
Varianti o composizioni dei Kit	*****

➔ Nel caso di Kit, le seguenti tabelle vanno compilate per ogni prodotto. Copiare le tabelle quante volte necessario.

Nome del prodotto e Peso Netto	Spaghettoni del Leone, 500 g; Bucatini, 500 g; Mezzemaniche 500 g; Penne Rigate, 500 g; Rigatoni, 500 g; Orecchiette, 250 g; Trofie, 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 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 Grano Duro, 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 352 Kcal 1493 kJ Grassi 1,5g Di cui: saturi 0,3g Carboidrati 71g Di cui: zuccheri 4g Fibra 3g Proteine 13,5g Sale 0,01g
Istruzioni per l'uso	Spaghettoni del Leone 500g Tempo di cottura 14-16 min. Bucatini 500g Tempo di cottura 10-12 min. Mezzemaniche 500g Tempo di cottura 10-12 min Penne Rigate 500g Tempo di cottura 10-12 min Rigatoni 500g Tempo di cottura 10-12 min Orecchiette 250g Tempo di cottura 12-15 min Trofie 250g Tempo di cottura 11-13 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.



QVC Italia – Foglio Ingredienti

Nome del prodotto e Peso Netto	Tagliatelle all'uovo in matassine, 250 g; Pappardelle 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, Pianella (PE) Italy.
Condizioni di Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce.
Ingredienti	Semola di Grano Duro, Uova 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 4,4g Di cui: saturi 2,8g Carboidrati 73g Di cui: zuccheri 2g Fibra 3,6g Proteine 17g Sale 0,01g
Istruzioni per l'uso	Pappardelle all'Uovo in matassine 250g Tempo di cottura 5-7 min Tagliatelle all'Uovo in matassine 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.