

PICI TARTUFO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

ISTRUZIONI PER LA COTTURA: (4/8 persone)

Mettere la pasta (da 75 a 125 g a persona per piatto unico, 50 g come primo piatto) in una pentola grande, contenente dai 3,50 e 4,00 litri di acqua bollente e mezzo cucchiaino da tavola di sale. Bollire costantemente dal 20 al 25 minuti, fino a che la cottura è al dente. Assaggiare frequentemente per evitare che si scuocia. Quando la pasta è cotta, scolari bene, versarla dentro un vassoio, aggiungere un preparato o una salsa di vostra scelta e servire calda.

**Ingredienti: SEMOLA DI GRANO DURO, acqua,
Funghi Champignons (Agaricus Bisporus)**

Tartufo estivo (Tuber Estivum Vitt) 1%, aromi

PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, MOLLUSCHI, E SENAPE

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

Prodotto da: It.L. via pescara, 4 Torgiano pg

PER I PRIMI 7 MINUTI NON GIRARE LA PASTA

INSTRUCTIONS FOR COOKING: (4/8 people)

Put the pasta (75 to 125 g per person per single dish, 50 g as a first course) in a large pot, containing between 3.50 and 4.00 liters of boiling water and half tablespoon of salt. Boil constantly for 20 to 25 minutes, until the cooking is al dente. Taste frequently to avoid overcooking. When the pasta is cooked, drain it well, pour it into a tray, add a preparation or a sauce of your choice

Ingredients: DURUM WHEAT SEMOLA, water, Mushrooms Champignons (agaricus bisporus) Summer truffles (Tuber Estivum Vitt) 1%, aromas

FOR THE FIRST 7 MINUTES DO NOT TURN THE PASTA

CAN CONTAIN TRACES OF EGGS AND MOLLUSCS, MUSTARD

PESO NETTO 500 g e L 25301

Conservare in un luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce

Valori nutrizionali medi per 100 g:

Valore energetico 1446 Kj 346 Kcal - Grassi 1,5 g di cui saturi 0,3 g -

Carboidrati 72 g di cui zuccheri 3,5 g - Proteine 11 g - Sale 0g

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE

ENTRO: 28/10/2028

RACCOLTA DIFFERENZIATA:

BUSTA: PP5

CARTA: PAP22

SIGILLO: ALU41



Verifica le disposizioni del tuo Comune

PER L'APE CONTADINA VIA ENRICO

TOTI N. 26

53043 CHIUSI (SI)

www.countrytoscano.it