

# PASTA ALL'UOVO

## TAGLIATELLE al TARTUFO BIANCO

ISTRUZIONI PER LA COTTURA: (3/4 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 per 7 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, uova pastorizzate  
provenienza: UE (20%), Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico)

provenienza: Italia 0,1%, aromi

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

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

PUO' CONTENERE TRACCE DI MOLLUSCHI & SENAPE

TEMPO DI COTTURA 7 MINUTI CIRCA

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 7 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 SEMOLINA, water, eggs origin: UE (20%) white truffles (Tuber Magnatum pico) origin: Italy 0,1% flavorings

FOR THE FIRST 7 MINUTES DO NOT TURN THE PASTA

CAN CONTAIN TRACES OF MOLLUSCS, MUSTARD.

**PESO 250 g L 25337**

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

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE**

**ENTRO: 03/12/2028**

**PER L'APE CONTADINA VIA ENRICO TOTI N. 96**

**53049 CHIUSI (SI)**

**www.countrytoscano.it**



Valori nutrizionali medi per 100 g:

Valore energetico 1514 Kj 362 Kcal - Grassi 5,1 g di cui saturi 1,6 g -

Carboidrati 64 g di cui zuccheri 3,3 g - Proteine 15 g - Sale 0g



**RACCOLTA DIFFERENZIATA:**

**BUSTA: PP5**

**CARTA: PAP22**

**SIGILLO: ALU41**

Verifica le disposizioni del tuo Comune