

PASTA ALL' UOVO
Tagliatelle al Pecorino

ISTRUZIONI PER LA COTTURA: (3/4 persone)

Mettere la pasta in una pentola grande, contenente dai 1,5 litri di acqua bollente e mezzo cucchiaino di sale. Bollire costantemente per 2 minuti fino a che la cottura è al dente. Assaggiare frequentemente per evitare che si scuocia. Quando la pasta è cotta, scoliarla bene, versarla dentro un vassoio, o padella con Pomodorini e burro, o solamente olio EVO, aggiungere un preparato o una salsa di vostra scelta e servire calda.

TEMPO DI COTTURA 2 MINUTI

**Ingredienti: SEMOLA DI GRANO DURO, uova 20%,
Formaggio Pecorino 4% acqua.**

Umidità 12,5 % all'origine

**CONTIENE: Farina di frumento, contenente
GLUTINE, UOVA, E DERIVATI DEL LATTE.**

Può contenere tracce di SOIA.

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

COOKING RECOMMENDATIONS: Cook the pasta in about 1,5 litres of boiling water. Add salt and stir gently from time to time. Season the pasta with oil cook in 2 minutes. Quantity ideal for 3/4 people. Contains eggs and wheat flour containing gluten
It CONTAINS: Wheat flour containing GLUTEN, EGGS AND ARISING MILK.

It can' contain traces of SOY

PESO NETTO 250 g e L 140728

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE

ENTRO: 14/07/2028

**Conservare in un luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce
confezionata da: L'APE CONTADINA**

VIA ENRICO TOTI N. 26

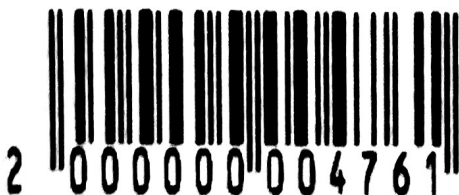
53043 CHIUSI (SI)

www.countrytoscano.it

Valori nutrizionali medi per 100 g:

Valore energetico 1537 Kj 363 Kcal - Grassi 4,2 g di cui saturi 1,5 g -

Carboidrati 66 g di cui zuccheri 2,6 g - Proteine 15 g - Sale 0,26 g



RACCOLTA DIFFERENZIATA:

BUSTA: PP5

CARTA: PAP22

SIGILLO: ALU41

Verifica le disposizioni del tuo Comune

