

DONO DORATO®

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ED ECCELLENZE DEL GUSTO

Talento Naturale Pugliese.



PASTA SECCA TRADIZIONALE DONO DORATO CALAMARATA RIGATA PACCO DA 500g

“DONO DORATO” un formato di pasta grande trafilata al bronzo. Nasce dall'incontro della semola di grano duro e acqua, il nome deriva dalla somiglianza che questo formato di pasta ha con gli anelli di calamari.

“DONO DORATO” a large bronze-drawn pasta shape. Born from the meeting of durum wheat semolina and water, the name derives from the similarity that this pasta shape has with squid rings.

Azienda: TERRA D'ORO SRL
Nome prodotto: DONO DORATO
Capacità: 500g
Confezione: busta PLP COEX
Origine: ITALIA
Scadenza prodotto: 24 mesi
Ingredienti: SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANA, ACQUA
Allergeni: GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN
LABORATORIO CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO.
Numero di pezzi per scatola: 8 pezzi
Numero di scatole per pallet: 56 SCATOLE
Dimensione pallet: 80x120x200
Peso pallet: 260Kg

VALORE ENERGETICO: 1486 Kjoule
355 Kcal

Grassi 1.6g
Di cui saturi 0.3g
Carboidrati 73g
Di cui zuccheri 2.1g
Fibra alimentare 2.3g
Proteine 12.5g
Sale 0.01g

Modalità di conservazione: il prodotto, si conserva a temperatura ambiente tra i 6 e i 30 °C in luogo asciutto, si consiglia di non sottoporre il prodotto a forti escursioni termiche, alla prolungata esposizione ai raggi solari e/o allo stivamento prolungato in celle frigorifere. nel caso di spedizioni marittime consigliamo l'uso del container con temperatura controllata

company name: TERRA D'ORO SRL
product name: DONO DORATO
capability: 500g
packaging: envelope PLP COEX
Origin: ITALY
Shelf life: 24 months
Ingredients: 100% ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA, WATER
Allergens: GLUTEN. PRODUCED AND PACKAGED IN A
LABORATORY THAT MAKES USE OF NUTS.
Number of pieces per box: 8 pieces
Number of boxes per pallet: 56 SCATOLE
Pallet size: 80x120x200
Pallet weight: 260Kg

ENERGY VALUE: 1486 Kjoule
355 Kcal

FATS 1.6g
of which saturated 0.3g
Carbohydrates 73g
of which sugars 2.1g
dietary fiber 2.3g
Protein 12.5g
Salt 0.01g

Method for storage. the storage temperature for this product is between 6 and 30 °C in a dry place. it's advisablen't to subject the product to strong temperature variations, prolonged exposure to sunlight and / or prolonged storage in cold rooms. in the case of sea shipments we recommend the use of the container with controller temperature.