

DONO DORATO®

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ED ECCELLENZE DEL GUSTO

Talento Naturale Pugliese.



PASTA SECCA TRADIZIONALE **DONO DORATO** **PENNE RIGATE** PACCO DA 500g

"DONO DORATO" le penne rappresentano uno dei pochi formati di pasta di cui si conosce per certo data e luogo di nascita: nel 1865, infatti, un produttore di pasta di San Martino d'Albaro (oggi quartiere di Genova), Giovanni Battista Capurro, brevettò una macchina da taglio diagonale di sua invenzione. Nascono dall'incontro di semola di grano duro e acqua e furono chiamate così perché questo formato sembrava imitare i pennini delle penne stilografiche.

"DONO DORATO" the penne represent one of the few pasta shapes whose date and place of birth is known for certain: in 1865, in fact, a pasta producer from San Martino d'Albaro (now a district of Genoa), Giovanni Battista Capurro, patented a diagonal cutting machine of his own invention. They are born from the combination of durum wheat semolina and water and were so called because this format seemed to imitate the nibs of fountain pens.

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: 16 pezzi
Numero di scatole per pallet: 56 SCATOLE
Dimensione pallet: 80x120x200
Peso pallet: 483Kg

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: 16 pieces
Number of boxes per pallet: 56 SCATOLE
Pallet size: 80x120x200
Pallet weight: 483Kg

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 advisable not 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.