

DONO DORATO®

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ED ECCELLENZE DEL GUSTO

Talento Naturale Pugliese.



PASTA SECCA TRADIZIONALE **DONO DORATO** **SPAGHETTI** PACCO DA 500g

“DONO DORATO” un particolare formato di pasta prodotto esclusivamente con semole di grano duro e acqua, dalla forma lunga e sottile.

“DONO DORATO” a particular shape of pasta produced exclusively with durum wheat semolina and water, with a long and thin shape.

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: 12 pezzi
Numero di scatole per pallet: 56 SCATOLE
Dimensione pallet: 80x120x200
Peso pallet: 370Kg

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: 12 pieces

Number of boxes per pallet: 56 SCATOLE

Pallet size: 80x120x200

Pallet weight: 370Kg

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.