



BERNARDINI
TARTUFI

NIDI AI PORCINI PORCINO MUSHROOMS PASTA

CODICE PRODOTTO: 24504

PRODOTTO: Pasta all'uovo con fungo porcino (*Boletus edulis e relativo gruppo*)

PESO NETTO: 250 g

CODICE A BARRE: 8056324990413

COLORE: Matassine di tagliolini all'uovo di colore leggermente ambrato conferito dal fungo porcino

INGREDIENTI: Semola di **grano** duro, **uova** 20%, funghi porcini (*Boletus edulis e relativo gruppo*) 2,5%, aroma. **Puo' contenere tracce di soia e molluschi.**

MODALITÀ DI UTILIZZO: Cucocere in abbondante acqua salata per 3 minuti. Scolare e condire con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano a piacere.

SAPORE: Il gusto del fungo porcino rende questa pasta all'uovo estremamente gradevole e invitante.

TEMPI DI CONSERVAZIONE: 18 mesi. Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce solare diretta

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g: Energia 1642 Kj 388 Kcal /Grassi 2,8 g (di cui saturi 1,8 g) /Carboidrati 75 g (di cui zuccheri 2 g)/ Proteine 14 g /Fibre 3,2 g /Sale 0,01 g

ITEM CODE: 24504

PRODUCT: Egg pasta with porcino mushrooms (*Boletus edulis and related group*)

NET WT 250 g / 8.81 oz

EAN CODE: 8056324990413

COLOR: Skeins of " Tagliolini " egg pasta slightly amber color conferred by porcini mushrooms

INGREDIENTS: Durum **wheat** flour, **eggs** 20%, porcino mushrooms (*Boletus edulis and related group*) 2,5%, flavor, water. Contains: gluten and eggs. **May contain traces of soy and shellfish.**

USEFULL INFORMATIONS: Cook in boiling salted water for 3 minutes. Drain and season with extra virgin olive oil and Reggiano Parmesan cheese to your liking.

TASTE: The porcino mushrooms flavor makes this pasta extremely pleasant and inviting.

PRESERVATION: 18 Months. Store at room temperature, far from direct heat and sun light sources.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g: Energy 1642 Kj 388 Kcal/ Fat 2,8 g (of wich saturated 1,8 g)/ Carbohydrate 75 g (of wich sugar 2 g)/ Protein 14 g/ Fiber 3,2 g/ salt 0.01 g

