



**Pasta Martinelli Sociedad Microcooperativa**  
**Pol. Ind. Morea Sur Ampliación**  
**C/ B n. 2**

**31191 Beriain Navarra Spain**  
**Tél. +34 948342755**  
**info@pasta-martinelli.com**  
**www.pasta-martinelli.com**



## ***NIDO DI SPAGHETTI BLANC***

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| N. Agrément Sanitaire               | ES-20.044759/NA  |
| N. Certificat Biologique            | 936E1502015.2  |
| N. Certificat Végan                 | ES-P06703  |
| Énergie Électrique                  | Nous utilisons seulement des sources d'énergies renouvelables.   |
| Description                         | Une pâte sèche alimentaire artisanal.<br>Tréfilée au bronze.<br>Desséchée à basses températures.   |
| Ingrédients                         | Semoule de Blé Dur Biologique  |
| Des allergènes                      | Gluten   |
| Valeurs Nutritionnelles pour 100 g. | Valeur énergétique 339,1 Kcal/1437,5 Kj<br>Matières grasses 1,5 g.<br>Dont acides gras saturés 0,3 g.<br>Glucides 68,6 g.<br>Dont sucres 1,7 g.<br>Fibres alimentaires 3,6 g.<br>Protéines 12 g.<br>Sel 0,02g. |
| Conservation                        | À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.   |
| À consommer de préférence           | Deux ans après élaboration.  |
| Cuisson                             | 5/6 min. et par chaque 100g. de pâte un litre d'eau.   |
| Conditionnement                     | Un sac de 450g contient 12 sacs par caisse<br>Cod EAN 8436559320108<br>Vrac de 7 kg.<br>Cod EAN 8436559325103  |

Pour notre élaboration de notre pâte biologique, artisanale et végan nous utilisons seulement que des ingrédients biologiques.