



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 TAGLIATELLE 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. Tréfilée au bronze. 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 Matières grasses 1,5 g. Dont acides gras saturés 0,3 g. Glucides 68,6 g. Dont sucres 1,7 g. Fibres alimentaires 3,6 g. Protéines 12 g. 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 10 sacs par caisse Cod EAN 8436559320139 Vrac de 6 kg. Cod EAN 8436559325134

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