



⌚ 12-14 min



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
TRAFILATI IN BRONZO

500 g e

LUMACONI

il cuore della pasta italiana



LUMACONI

IT: PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - Ingredienti: semola di grano duro. **PAESE DI COLTIVAZIONE DEL GRANO: UE E NON UE. PAESE DI MOLITURA: ITALIA.** Da consumarsi preferibilmente entro il: (Vedi data stampata a lato del sacchetto). / **DA: PASTA AF DURUMHVEDE SEMOLINA - Ingredienser:** durumhvede semolina. Mindst holdbar til: (Se datostempel på posen). / **FR: PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR - Ingrédients:** semoule de blé dur. À consommer de préférence avant le: (Voir date sur le côté du sachet). / **DE: TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIEB - Zutaten:** Hartweizengrieß. Mindestens haltbar bis: (Siehe Datum am Packungsrand). / **ES: PASTA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO - Ingredientes:** sémola de trigo duro. Consumir preferentemente antes de: (Véase fecha impresa en el lateral del envase). / **EN: PASTA OF DURUM WHEAT SEMOLINA - Ingredients:** durum wheat semolina. Best before: (See date printed on the side of the bag).

⌚ 12-14 min



500 g e



IT: Dichiarazione nutrizionale: vedi il retro dell'etichetta. / DA: Se bagsiden af etiket for næringdeklarationen. / FR: Voir au dos de l'étiquette pour la déclaration nutritionnelle. / DE: Nährwertdeklaration: siehe Rückseite der Etikette. / ES: Información Nutricional: Ver parte posterior de la Etiqueta. / EN: Nutrition values: see back side of label.

IT: Prodotto e confezionato da: / DA: Fremstillet og emballeret i: / FR: Produit et conditionné par: / DE: Hergestellt und verpackt von: / ES: Producido y envasado por: / EN: Produced and packaged by:

Dalla Costa Alimentare S.r.l.
Via della Fornace, 131
31023 - Castelminio di Resana (TV), Italy
info@dallacostalimentare.com
www.dallacostalimentare.com



Dalle semole dei migliori grani duri selezionati, nasce il colore dorato, il profumo e la bontà dei Giganti. Formati di "grande" dimensione che raccolgono, grazie alla loro forma e rugosità, i sapori dei sughi più diversi, ed aggiungono un aspetto stuzzicante ai piatti. Realizzati seguendo le regole dell'antica tradizione pastaia sono rigorosamente trafilati in bronzo.

From the best selection of durum wheat semolina we get the golden colour, the fragrance and the taste of 'The Giants'. Large shapes which, thanks to their shape and wrinkled surface, collect the flavours of the different sauces, whetting your appetite for the dishes. Still produced using the time honoured method of pasta making they are strictly shaped through bronze dies.

FIND OUR RECIPES SUGGESTION ON
www.dallacostalmentare.com

COOKING INSTRUCTIONS



Bring approximately 1 liter of salted water per 100 g of pasta to a boil



Cook the pasta "al dente" according to the cooking time and stir occasionally



Drain the pasta and dress it with your favorite sauce

1513 kJ / 357 kcal	Energia-Energie-Energie-Energie-Energie-Energie-Energie-Energie-Energie-Energie
1,5 g	Grassi-Fedt-Matieres-grasses-Fett-grasas-Fat
0,4 g	Di cui acidi grassi saturi-saturat matiede fedtsyrer- dont acides gras saturés-davon gesättigte Fettsäuren-grasos saturados-of which saturated
72 g	Carboidrati-Kulhydrat-Glucides-Kohlenhydrate-hidratos de carbono-Carbohydrate
3,8 g	Di cui zuccheri-herat sukkerer- dont sucres-davon Zucker-de los cuales azuceres-of which sugars
2,6 g	Fibre-Kostfibre-Fibres alimentaires-Balaststoffe-fibra alimentaria-Fibre
12 g	Proteine-Protein-Proteines-Eiweiß-proteinas-Protein
0,01 g	Sale-Salt-Sel-Salz-Sal-Salt

IT: Valori nutrizionali medi per 100 g / **DA:** Mæringsindhold middelværdier for 100 g / **FR:** Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / **DE:** Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g / **ES:** Información nutricional Valores medios por 100 g / **EN:** Average nutritional values per 100 g