



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	“DONNA LISA” – CICATELLI SECCHI Scatola da 500g.
CODICE A BARRE BAR CODE	8023767000238
INGREDIENTI INGREDIENTS	Ingredienti: Semola di Grano duro 87,5%, Acqua 12,5%. Ingredients: Durum wheat semolina 87,5%, Water 12,5%.
DATI CONFEZIONE UNIT INFORMATION	Busta Scatola/Plastic Wrapping in Box: 500g. Peso Netto/Net Weight: 500g.
DATI CARTONE E PALLET CASE AND PALLET INFORMATION	Pezzi per cartone/Units per case: 8 Peso lordo cartone/Gross weight of case: 4500g. circa/about N. cartoni per fila pallet/N. cases per layer on pallet: 13 N. file per pallet/N. of layers per pallet: 7 N. cartoni per pallet/N. of cases per pallet: 78
LOTTO E SCADENZA LOT AND BEST BEFORE	24 mesi dalla produzione 24 months from the production
REGOLE DI CONSERVAZIONE PRESERVATION RULES	Conservare in un luogo fresco e al riparo dalla luce e fonti di calore Keep in a cool dark place
VALORI NUTRIZIONALI MEDI X 100g. MEDIUM NUTRITIONAL VALUES X 100g.	VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE: 355 Kcal – 1508 Kj PROTEINE/PROTEIN: 12,7g. CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE: 74g. GRASSI/FAT: 0,9g.
INFORMAZIONI SUGLI ALLEGERNI INFORMATIN ABOUT ALLERGENS	IL PRODOTTO CONTIENE/THE PRODUCT CONTAINS: Cereali e Glutine/Cereals and Gluten IL PRODOTTO E' PRIVO DI/THE PRODUCT IS FREE OF: <ul style="list-style-type: none"> • Uova/ Eggs • Latte/Milk • Pesce/Fish • Crostacei/Shellfish • Soia/Soy • Arachidi/Peanuts • Noci, nocciole, mandorle/Walnut, hazelnuts, almonds • Sedano/Celery • Senape/Mustard • Sesamo/Sesam
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	La Pasta secca di semola di grano duro “DONNA LISA” – La Pasta Secca Tipica Donna Lisa viene prodotta con Le migliori semole di grano duro, secondo delle precise metodologie di produzione ed essiccata lentamente. Abbiamo ritenuto, per rimarcare le caratteristiche artigianali della nostra pasta, di limitare i formati a quelli tipici della Regione Puglia (Orecchiette, Cavatelli, Cicatelli, Ferretti). La Pasta secca di semola di grano duro “DONNA LISA” – Donna Lisa’s Dry Pasta is made from the best durum wheat semolina and prepared according to precise traditional recipes, and then put to dry slowly at low temperature. In order to bring out the best in our home-style pasta, we have selected the pasta shapes typical of the Region of Puglia only : Orecchiette, Cavatelli, Cicatelli and Ferretti.

DONNALISA s.r.l. - Unipersonale

Via Magenta, 62 - 71016 San Severo (FG) - Italy - Tel. 0882.227640 - Fax 0882.243329

<http://www.donnalisafood.com/> - <http://www.donnalisa.it/> - E-mail: info@donnalisafood.com

n° iscr. R.E.A. 206700 - n° iscr. Reg. Impr. di Foggia 530695/1997 - Cap. Soc. € 18.900,00 i.v. - P. IVA 02269940710