



SCHEDA PRODOTTO

## Mezze maniche all'uovo

Pasta all'uovo trafilata al bronzo ideale per primi piatti con ragù , pesce , pomodoro fresco e basilico , condimenti di verdure.

Ottima resistenza alla cottura e buona presa del condimento grazie alla ruvidità superficiale conferitagli dal processo di trafilatura.

**Ingredienti:** Semola di grano duro, Uova, Acqua.

**Tempo di cottura:** 6 minuti

**Calorie e Valori nutrizionali  
(approssimativi per 100 gr.):**

- calorie : 316
- carboidrati : 60%
- proteine : 13%
- acqua : 21%
- grassi : 3%
- fibre : 3%

