

**TRAFILATA AL BRONZO A LENTA ESSICCAZIONE**  
**BRONZE DRAWN ON A LOW DESICCATION**

Ingredienti:

Farina di ***Tumminia*** (70%)

Semola di ***Grano Duro*** - Acqua

Contiene ***Glutine***

Paese di coltivazione del grano: Italia

Paese di molitura del grano: Italia

Ingredients:

***Tumminia*** Flour (70%)

***Durum Wheat*** Semolina - Water

It contains ***Gluten***

Wheat cultivation country: Italy

Wheat milling country: Italy

**Confezionato / Packed:**

Viale Danimarca, 7

91026 Mazara del Vallo (TP) - ITALY



**Valori Nutrizionali medi per 100 g**  
**Nutrition Facts based on 100 g**

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| Energia / Energy                   | 365 K Calorie |
| Proteine / Proteins                | 13,1 g        |
| Carboidrati / Carbohydrates        | 72,5 g        |
| di cui Zuccheri / of which Sugars  | 3,0 g         |
| Grassi / Fats                      | 1,5 g         |
| di cui Saturi / of which Saturated | 0,3 g         |
| Fibre Alimentari / Dietary Fibers  | 9,8 g         |
| Sale / Salt                        | 0,0075 g      |

**Cooking Time**  
**8 minuti**



**Cottura**  
**8 minuti**

Pasta prodotta con farina di Tumminia  
Pasta made with Tumminia flour

**Conservare in un luogo fresco e asciutto**  
**Store in a cool, dry place.**

**500 g e - 1.1 LB**

[WWW.AGRICOLACENTONZE.COM](http://WWW.AGRICOLACENTONZE.COM)

DA CONSUMARSI ENTRO IL / BEST BEFORE: