

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL SHEET

STRONCATURA

DESCRIZIONE PACKAGING – PACKAGING DESCRIPTION	
Peso netto – Net weight	500g
Peso lordo – Gross weight	507g
T.M.C. – Shelf life	24 mesi dalla data di produzione 24 months from production
Posizione T.M.C. Shelf life position	Fronte del pacchetto Front side of packaging
Tipologia confezione Packaging description	Busta trasparente in polipropilene con etichetta Transparent polypropylene bag with label



PALLETTEZZAZIONE – PALLET DESCRIPTION	CARTONE GRANDE BIG CARDBOARD	CARTONE PICCOLO SMAL CARDBOARD
Confezioni per cartone – Pieces per box	34	14
Colli per piano – Boxes per layer	6	12
Piani per pedana – Layers per pallet	4/5	5/6
Totale colli per pedana – Boxes per pallet	24/30	60/72
Confezioni per pedana – Pieces per pallet	816/1020	840/1008
Peso lordo pedana (Epal incluso) in Kg – Gross weight pallet (Epal included) in Kg	453/555	465/549
Pedana sovrapponibile – Possible stacking	NO	NO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO - PRODUCT FEATURES
Pasta secca trafilata al bronzo di colore marrone dal sapore e profumo intensi e caratteristici. La Stroncatura è composta da una miscela di farina e crusca della molitura del grano. In particolare, il frumento integrale le conferisce il suo aspetto ruvido e grossolano, che le consente di assorbire tantissimo condimento e sapore. Ottenuto esclusivamente mediante lentissima essiccazione ad aria calda, del tutto naturale, e senza utilizzo di alcun additivo. Ideale per utilizzo nella ristorazione. Dry bronze drawn pasta with a brown color and an intense and characteristic flavor and aroma. The Stroncatura is composed of a mixture of flour and bran from the milling of wheat. In particular, whole wheat gives it its rough and coarse appearance, which allows it to absorb a lot of seasoning and flavor. Obtained exclusively by very slow drying with hot air, completely natural, and without the use of any additives. Ideal for use in catering.

INFORMAZIONI PRINCIPALI IN ETICHETTA – MAIN LABEL INFORMATIONS	
Ingredienti – Ingredients	Semola di grano duro integrale, acqua, farina di segale integrale, semolato, farina di farro, farina di orzo. Integral durum wheat semolina, water, wholemeal rye flour, granulated, spelled flour, barley flour.
Minuti di cottura – Minutes of cooking	10
Luogo di produzione – Place of production	Italia - Italy
Origine materia prima – Origin of raw material	Calabria Italia - Italy
Lingue in etichetta – Languages on the label	4 (Italiano, Inglese, Francese, Tedesco) - 4 (Italian, English, Français, Deutsch)
Conservazione prodotto – Storage	Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente. Non esporre alla luce. The product should be stored in a cool dry place at room temperature. Do not expose to light.
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto Average nutritional values for 100 g of product	Valore energetico - Energy value: 1531 kJ - 366 kcal Grassi totali - Total fats: 2,6 g di cui Acidi grassi saturi - of which Saturated fatty acids: 0,3 g Carboidrati - Carbohydrates: 74,6 g di cui Zuccheri - of which Sugars: 3,3 g Proteine - Proteins: 11,1 g Sale - Salt: 0 g

DATI PRODOTTO – PRODUCT INFORMATIONS	
Codice EAN – EAN Code	8050450702407