



Maccheroncini
Lavorazione artigianale
Pasta all'uovo
Essiccata appesa e lentamente

Homemade
Egg pasta
Dried hanged and slowly

LA PASTA DI ALDO

Lavorazione Artigianale, impastata con sole uova, miscele di semole diverse per ogni formato e nazionali, **essiccata appesa e lentamente**, di facile digeribilità, molto porosa (assorbe bene e trattiene il sugo), buona riuscita nella cottura e nelle porzioni.

INGREDIENTI

Semola di grano duro, uova 30%.

PESO / IMBALLO

- Le confezioni per il dettaglio sono da 250 g.
Un cartone contiene n. 24 confezioni per un peso netto di 6 kg.
Peso lordo 9,20 kg. Un cartone misura 51 x 27 x 33.
Un bancale da 1 x 1,20 m contiene 6 cartoni ogni fila, massimo 30 colli.

- Le confezioni per il catering sono di 1000 g porzionate in 4 sezioni da 250 g. Un cartone contiene n.10 confezioni. Peso netto di 10 kg. Peso lordo 13,20 kg. Un cartone misura 41 x 29 x 45. Un bancale da 1 x 1,20 m contiene 8 cartoni ogni fila, massimo 32 colli.

CONSERVAZIONE

Un anno dalla data di produzione. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce.

UMIDITÀ 12,5 %.

TEMPI DI COTTURA 4/6 min.

PORZIONI 250 g ideale per 4 persone.

PRODUZIONE GIORNALIERA 80 kg.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore Energetico (Valori Medi per 100 g)

- Carboidrati	66,30 g	Kcal 374
- Grassi	5,30 g	Kj 1564
- Proteine	15,20 g	

LA PASTA DI ALDO

Is a homemade pasta mixed with eggs, mixture of different semolina for every type and measure, and **dried hanged and slowly**; easy digestibility, very good porousness (absorbs well and keeps the sauce), successful cooking time and good portions.

INGREDIENTS

Semolina of hard wheat, Eggs 30%.

WEIGHT / CONFECTIONS

- Retail confections are from 250g.
A box contains 24 confections and the total net weigh is 6 kg.
Gross weight is 9,20 kg. Box measures are 51 x 27 x 33.
Bank of 1 x 1, 20 m contains 6 boxes in every line, maximum 30 items.

- Catering confections are from 1000g in 4 parts of 250 g.
A box contains 10 confections. Net weigh is 10 kg. Gross weight is 13, 20 kg. Box measures are 41 x 29 x 45.
Bank of 1 x 1, 20 m contains 8 boxes in every line, maximum 32 items.

PRESERVATION

Best before a year after the date of production. To preserve in a fresh and dry place, distant from light and heat source.

MOISTURE 12,5 %.

COOKING TIME 4/6 minutes

PORTIONS 250 g are ideal for 4 person.

DAILY OUTPUT 80 kg.

NUTRITIONAL INFORMATION

Energy (Average values per 100g)

- Carbohydrate	66,30 g	Kcal 374
- Fat	5,30 g	Kj 1564
- Protein	15,20 g	

La Pasta di Aldo di Alzapiedi Maria

Laboratorio: via Castelletta, 41 - 62015 Monte San Giusto - MC - Tel. e Fax 0733 837120 - E-Mail: aldo@lapastadialdo.it
www.lapastadialdo.it