



di semola di grano duro rimacinata
alle olive

Valori nutrizionali per 100g di prodotto
Nutritional values per 100g

| | |
|----------------------------------------------------------|---------------------|
| Energia (Energy) | 1992 kJ 474 kcal |
| Grassi (Fat) di cui ac. grassi saturi (Saturated fat) | 17,5 g 2,6 g |
| Carboidrati (Carbohydrate) di cui zuccheri (Sugars) | 67 g 0,3 g |
| Proteine (Protein) | 10,8 g |
| Sale (Salt) | 3 g |

Ingredienti:

semola di **GRANO** duro rimacinata, olio extra vergine d'oliva, **VINO** bianco, olive, sale.

Ingredients:

remilled durum **WHEAT** semolina, extra virgin olive oil, white **WINE**, olives, salt.



Snack salati a base di semola di grano duro rimacinata ricchi di olive nere sminuzzate. I **Racioppi** devono il proprio nome alla cultivar "Coratina" tipica di Corato e della provincia barese, da cui si estrae l'olio extra vergine di oliva noto per proprietà e retrogusto amarognolo, conosciuta anche come "Racioppo di Corato". Irresistibilmente croccanti e profumati, i **Racioppi** sono ottimi per spezzare l'appetito e soddisfare il languorino di cose buone e genuine.

Consigli di consumo

I **Racioppi** sono gustosi se degustati in naturalezza, ma possono anche rappresentare la base di un antipasto mediterraneo con formaggi stagionati e freschi, insaccati e verdure alla griglia. Si consiglia di accompagnare i **Racioppi** con un calice di ROSSO MAGNO Masseria San Magno.



Salad snacks with remilled durum wheat semolina, they are full of black olives in pieces. Derive their name from "Racioppo di Corato", as is also named the cultivar "Coratina" typical of the province of Bari, from which extra virgin olive oil, notoriously healthy and slightly bitter, is obtained. Irresistibly crisp and scented, **Racioppi** are ideal to whet the appetite with something tasty and healthy.

Consumption Advice

Racioppi are always delicious to taste, they may be also a perfect Mediterranean appetizer with both fresh and aged cheeses, Italian cured meats and grilled vegetables. Ideal also combined with a glass of ROSSO MAGNO Masseria San Magno wine.

| FORMATO | SHELF LIFE | PZ. PER CARTONE | CARTONI PER PEDANA | COD. EAN |
|--------------|------------|-----------------|--------------------|---------------|
| 20 g | 8 mesi | 120 | 78 | 8054188463104 |
| 40 g | 8 mesi | 60 | 78 | 8054188463494 |
| 250 g | 8 mesi | 16 | 78 | 8054188463371 |