

# Orecchiette

AL NERO DI SEPPIA



Agricola del Sole

Formato di pasta tipico della tradizione culinaria pugliese.



**PASTA DI  
SEMOLA  
DI GRANO  
DURO**



Le **Orecchiette Al Nero di Seppia Agricola del Sole** sono ancora più gustose perché realizzate con l'aggiunta di nero di seppia che oltre a conferire il tipico colore nero, le arricchisce di un particolare aroma marino. La loro produzione si ispira alla semplicità. Sono realizzate con semola di grano duro e nero di seppia amalgamati con acqua. La tipica forma concava permette di trattenere al meglio ogni genere di condimento. L'essiccazione lenta permette di conservare integre le proprietà organolettiche della pasta.

## Valori nutrizionali per 100g di prodotto

### Nutritional values per 100g

Energia (Energy)	1495 kJ / 353 kcal
Grassi (Fat)	2 g
di cui saturi (Saturated fat)	0,6 g
Carboidrati (Carbohydrate)	71,5 g
di cui zuccheri (Sugars)	3,6 g
Fibra (Dietary fiber)	2,2 g
Proteine (Protein)	11,3 g
Sale (Salt)	0,01 g



**Orecchiette Al Nero di Seppia Agricola del Sole** are so tasty because of the squid ink that gives the typical black colour and a marine aroma. Inspired by simplicity, they are made by mixing durum wheat semolina and squid ink with water.

Their concave shape allows to hold any kind of condiment.

The slow drying allows to preserve the organoleptic properties of the pasta.

Ingredienti: semola di **grano** duro, nero di seppia 1%, acqua.

Ingredients: durum **wheat** semolina, 1% squid ink, water.



TEMPO DI COTTURA  
COOKING TIME

Si consiglia di seguire la fase di bollitura al fine di ottenere una cottura ottimale della pasta.

We recommend to follow the boiling process carefully, in order to optimally cook the pasta.

FORMATO	SHELF LIFE	PZ. PER CARTONE	CARTONI PER PEDANA	COD. EAN
500 g	24 mesi	12	60	8054188463753