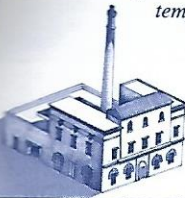


*** INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE**

Questo stabilimento fu inaugurato nel 1918 da mio nonno Benvenuto Cavalieri col preciso intento di produrre pasta di qualità. La tradizione di famiglia continua e la pasta che vi presentiamo con orgoglio è prodotta ancora oggi nello stesso stabilimento, opportunamente ristrutturato, con il conservare lo stesso metodo originale definito "Delicato": prolungata impastatura e pressatura, lenta trafilatura ed essiccazione a bassa temperatura. Questo assicura alla nostra pasta la sua tipica gustosità, la sua consistenza assolutamente naturale e l'integrale conservazione dei preziosi valori biologici e nutritivi del buon grano duro: proteine vegetali e carboidrati, elementi base della Dieta Mediterranea.



Benedetto Cavalieri

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 g)
AVERAGE NUTRITION VALUES FOR 100 g
DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100 g
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g

ENERGIA - ENERGY - ENERGIE ÉNERGIE - VALOR ENERGÉTICO	kJ 1490 kcal 355
GRASSI - FAT - FETT - GRAISSES - GRASAS DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI - OF WHICH: SATURATES D'AVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - DONT: ACIDES GRAS SATURÉS DE LAS CUALES: ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	g 1,5 g 0,3
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - KOHLENHYDRATE GLUCIDES - HIDRATOS DE CARBONO DI CUI: ZUCCHERI - OF WHICH: SUGARS - D'AVON: ZUCKER DONT: SUCRES - DE LOS CUALES: AZÚCARES	g 71,5 g 3,6
FIBRE - FIBRE - BALLASTSTOFFE FIBRES ALIMENTAIRES - FIBRA ALIMENTARIA	g 2,5
PROTEINE - PROTEIN - EIWEIF - PROTÉINES - PROTEÍNAS	g 12,5
SALE - SALT - SALZ - SEL - SAL	g 0



PESO NETTO
NET WEIGHT
NETTOGEWICHT
POIDS NET
PESO NETO

500 g e
17.6 OZ (1.1 LB)

riferiti a umidità
12.50 % all'origine.

Pasta di semola di grano duro.

Pasta made with first quality
durum wheat semolina.

Ingredients: durum wheat semolina.
Product of Italy.

Teigwaren aus Hartweizengrieß.

Zutaten: Hartweizengrieß.

Hergestellt in Italien.

Pâtes alimentaires de semoule
de blé dur de qualité supérieure.

Ingredients: semoule de blé dur de qualité supérieure.
Produit en Italie.

Pasta alimenticia de sémola de trigo duro de calidad superior.

Ingredientes: sémola de trigo duro seleccionado.
Producto de Italia.



Consumare preferibilmente entro il:

Best Before:

Mindestens haltbar bis:

À consommer de préférence avant le:

Consumir préférentement antes de:

Meilleur avant:

Use by (for AUS and SGP only):

se conservato in luogo asciutto e fresco.
if the product is stored in a dry and cool place.
wenn das Produkt trocken und kühl aufbewahrt wird.

si le produit est conservé dans un
endroit sec et frais.

si el producto se conserva
en un lugar seco y fresco.



280518
TAGLIANDO DI GARANZIA
PASTIFICIO B. CAVALIERI

Prodotto e confezionato da - Produced and packed by - Hergestellt und verpackt von
Produit et conditionné par - Fabricado y embalado por:

PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI

CASA FONDATA NEL 1872 - PASTIFICIO NEL 1918

VIA GARIBALDI, 68 - 73024 MAGLIE (LECCE) ITALIA

TEL +39 0836 484144 FAX +39 0836 484140

www.benedettocavalieri.it

Gli Spaghettoni di Benedetto Cavalieri

RINOMATO METODO

DAL

1918

BENEDETTO CAVALIERI



**MAGLIE IN TERRA D'OTRANTO
ITALIA**

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

LAVORATA ED ESSICCATA CON
METODO DELICATO*

500 g e

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA - TEIGWAREN AUS HARTWEIZENGRIEB
PÂTES ALIMENTAIRES DE SEMOULE DE BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
PASTA ALIMENTICIA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO DE CALIDAD SUPERIOR

INFORMACIONES Y SUGERENCIAS PARA LA COCCION EN EL INTERIOR