

Pasta di Semola di Grano Duro.

Ingredienti: 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.

Ingrédients: 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.

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.

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 DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN DONT: ACIDES GRAS SATURÉS DE LAS CUALES: ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	g	1,5 0,3
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE - KOHLENHYDRATE GLUCIDES - HIDRATOS DE CARBONO DI CUI: ZUCCHERI - OF WHICH: SUGARS DAVON: ZUCKER - DONT: SUCRES DE LOS CUALES: AZÚCARES	g	71,5 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




Italy

Consumare preferibilmente entro il:
Best Before:
Mindestens haltbar bis:
À consommer de préférence avant le:
Consommer préférentement avant de:
Meilleur avant:
Use by (for Australia and Singapore only):

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

170718

 Tagliando di garanzia
Pastificio B. Cavalieri

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**LAVORATA ED ESSICCATA CON
METODO DELICATO*

se conservato in luogo asciutto e fresco (non oltre +20°C).
if the product is stored in a dry and cool place (not above +20°C/+68°F).
wenn das Produkt trocken und kühl aufbewahrt wird (unter +20°C).
si le produit est conservé dans un endroit sec et frais (au-dessous de +20°C).
si el producto se conserva en un lugar seco y fresco (maximo +20°C).



30 - 70%



SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

Scegliendo questa pasta avete premiato le mille cure e fatiche del coltivatore, del mugnaio e le nostre. Vi ringraziamo ma l'avventura non è finita... infatti è **IMPORTANTE LA VOSTRA COLLABORAZIONE**, per una cottura perfetta. Per ogni 100 g di pasta fate bollire 1 litro d'acqua con 10 g di sale marino. Quando l'acqua bolle versate la pasta, mescolate di tanto in tanto e tenete l'acqua sempre in ebollizione.

Questa pasta merita la vostra vigilante presenza durante la cottura: infatti solo l'esperienza vi dirà quando è giunto il momento in cui è cotta "al dente"! Per ottenere una più gustosa fusione e fragranza con i vostri buoni condimenti, scolate, condite, rimescolate rapidamente e servite subito...

SUA MAESTÀ LA PASTA non può attendere!

Per eventuali informazioni o per darci suggerimenti scriveteci.

COOKING DIRECTIONS

With your choice you are rewarding not only the care that we have taken, but also the toil of the farmer and the miller. We thank you but... the adventure is not yet over: **YOUR COLLABORATION IS IMPORTANT** for perfect cooking. Pour pasta into salted boiling water (1L per 100 g pasta). Stir occasionally and keep it boiling. Our pasta merits an attentive cook: only experience can tell you when it is "al dente"! Drain, season, and stir quickly to obtain a more fragrant and tasty blend with your best sauces. Then serve it up immediately... **HER MAJESTY THE PASTA cannot wait!**
For any enquiry or advice please write.

KOCHANLEITUNG

Zur vollen Entfaltung der Güte unseren Produktes, die nur durch die richtige Zubereitung erzielt werden kann, ist auch **IHRE MITARBEIT ERFORDERLICH**: Für je 100 g Teigwaren rechnen Sie 1 L Wasser und ca. 10 g Salz. Kochen Sie die Teigwaren in sprudelndem Kochwasser und rühren Sie dabei mehrmals um. Die Teigwaren benötigen Ihre dauernde Aufmerksamkeit, denn erst die Erfahrung wird Sie lehren, wann der richtige Garpunkt erreicht ist und sie "al dente", d. h. gar, aber noch bißfest sind. Ist es soweit, gießen Sie sie sofort in ein Sieb, lassen sie gut abtropfen und mischen sie zügig z.B. mit einer würzigen Tomatensauce. Servieren Sie sofort. Schreiben Sie uns, wenn Sie weitere Informationen wünschen.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

En choisissant ces pâtes vous avez récompensé tout le soin et le travail du paysan, du meunier ainsi que le nôtre. Nous vous remercions mais l'aventure ne s'achève pas là... en effet, pour une cuisson parfaite: **VOTRE COLLABORATION EST IMPORTANTE**. Pour 100 g de pâtes portez 1 litre d'eau à ébullition avec du gros sel marin. Quand l'eau bout, versez les pâtes, remuez de temps en temps, l'eau doit bouillir sans arrêt. Ces pâtes méritent une surveillance attentive pendant toute leur cuisson: l'expérience seule vous dira si elles sont cuites "al dente"! Pour obtenir une fusion plus savoureuse avec vos sauces délicieuses: égouttez, assaisonnez et mélangez rapidement; servez tout de suite... **LEURS MAJESTÉS LES PÂTES ne peuvent attendre!** Pour d'éventuelles informations ou pour vos suggestions écrivez-nous.

SUGERENCIA PARA LA COCCIÓN

Al elegir esta pasta ha recompensado, primero, los mil cuidados y las pacientes labores del agricultor, después los del molinero y, seguidamente, los nuestros. Se lo agradecemos, pero la aventura no ha terminado...

De hecho, es **IMPORTANTE SU COLABORACIÓN** para una perfecta cocción. Tiene que poner a hervir en una cazuela 1 litro de agua con 10 g de sal marina por cada 100 g de pasta. Cuando el agua hierva, eche la pasta, la remueva de vez en cuando y mantenga el agua siempre hirviendo. Esta pasta se merece su presencia atenta durante la cocción, pues sólo la experiencia le dirá cuándo ha llegado el momento en el que está "al dente"! Para poder obtener una compenetración más deliciosa y fragante con sus condimentos, la cuele, la condimente, la mezcle con decisión y la sirva rápidamente. **¡SU MAJESTAD LA PASTA no puede esperar!** Para más información y todo tipo de sugerencias, por favor escribanos o llámenos.



Paccheri

La Pasta della grande tradizione

italiana



RINOMATO METODO
DAL
1918



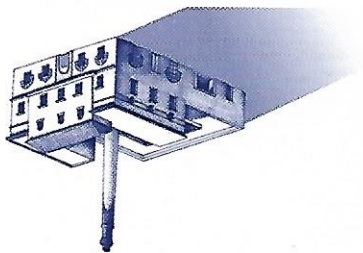
MAGLIE IN TERRA D'OTRANTO
ITALIA

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



Benedetto Cavallotti

Esta planta fue inaugurada en 1918 por mi abuelo Benedetto Cavallotti con la intención específica de producir pasta alimenticia de calidad. La tradición familiar continúa y la pasta que hoy le presentamos con orgullo se sigue produciendo en el mismo establecimiento, debidamente renovado, con el fin de mantener el mismo método original llamado "Delicado": amasado y prensado profundos, textura rugosa alcanzada con lentitud y secado a baja temperatura. Esto asegura a nuestra pasta su singular sabor típico, una densidad completamente natural y la total conservación de los preciosos valores nutricionales del trigo duro: proteínas vegetales e hidratos de carbono, elementos básicos de la Dieta Mediterránea.

*** INFORMACIONES**

C'est en 1918 que Benedetto Cavallotti a inauguré cet établissement dans l'intention de produire des pâtes de qualité supérieure. De père en fils, cette tradition s'est poursuivie et le produit que nous vous présentons avec orgueil est aujourd'hui confectionné dans la même usine, réaménagée, pour continuer la production en utilisant la même méthode qu'à l'origine nommée "Délicate": pétrissage et pressage profonds, pétrissage lent, séchage à basse température. Cela garantit à nos pâtes leur saveur particulière, leur consistance absolument naturelle et la conservation intégrale des précieuses vertus nutritives du bon blé dur: carbohydrates et protéines végétales, éléments de base de la Diète Méditerranéenne.

*** INFORMATIONS**

1918 gründete mein Großvater Benedetto Cavallotti unseren Betrieb in der Absicht, Qualitätssteigwaren herzustellen. Dieses Ziel wurde zur Tradition unseres Hauses. Wir freuen uns, Ihnen Teigwaren anbieten zu können, die in unserem heute modernisierten Betrieb mit dem schonenden Herstellungsverfahren von einst produziert werden: langsamem Kneten und Pressen, behutsames Formen, langsames Trocknen bei niedrigen Temperaturen. All dies gewährleistet den charakteristischen Geschmack und die kernige Beschaffenheit unserer Produkte, sowie die volle Erhaltung der wertvollen Nährstoffe des Hartweizens: pflanzliche Eiweiße und Kohlenhydrate - die Grundelemente der gesunden mediterranen Diät.

*** HINWEISE FÜR DEN VERBRAUCHER**

In 1918 my grandfather Benedetto Cavallotti founded this factory with the clear intent of producing "choice pasta". Our family tradition continues and, with pride, we present our pasta still manufactured today in the same factory, suitably equipped to maintain the same original method called "Delicate": long kneading and pressing, slow drawing, drying at low temperature. This gives it its typical taste and its completely natural consistency and guarantees the complete preservation of the precious nutritional values of the durum wheat carbohydrates and vegetable proteins, basis of the Mediterranean Diet.

*** INFORMATION**

Questo stabilimento fu inaugurato nel 1918 da mio nonno Benedetto Cavallotti 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, per 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 nutritivi del buon grano duro: proteine vegetali e carboidrati, elementi base della Dieta Mediterranea.

*** INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE**