

10 FEB. 2018

Scad.
Lotto

61124

Artigiani pastai



dal 1867

Trabila ruvida circolare in bronzo



Pasta di semola di grano duro

Prodotta in Abruzzo
Parco Nazionale della Majella

Essiccata lentamente a bassa temperatura

Lavorazione artigianale

Prodotto, selezionato e confezionato
dalla famiglia Masciarelli



VALORI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico	355 kcal 1505 kJ
Grassi 1,22 g di cui saturi	0,15 g
Carboidrati 71,6 g di cui zuccheri	5,24 g
Proteine	12,82 g
Fibre	2,96 g
Sale	0,1 g

Peso Netto:
500 g. **e**

Dedicato a chi Ama la Pasta

Siamo pastai dal 1867.

La mia famiglia produce pasta con le stesse tecniche dei nostri antenati: abbiamo conservato intatta la tradizione attraverso cui controlliamo il nostro prodotto dalle prime fasi di lavorazione fino alla vendita.

Scegliamo semole speciali, ad alto contenuto di glutine e proteine e creiamo l'impasto con le migliori acque del Parco Nazionale della Majella.

Quantità limitate, ottenute con trafile circolari in bronzo ed una lunga essiccazione di 36-48 ore a temperature bassissime che variano dai 40° ai 45°, assicurano la migliore qualità.

Il risultato è l'invariabilità delle qualità organolettiche della semola, che consente di assaporare il vero gusto della pasta artigianale ruvida, corposa e naturalmente più digeribile.

Di generazione in generazione si tramanda l'amore per questo vecchio mestiere; eredità che trasforma il lavoro in una piccola arte: l'arte di tramandare antichi sapori e odori che rendono unica la mia terra.

con dedizione

Orazio Masciarelli

Prodotto e confezionato da:

Pastificio Masciarelli snc

Tel. e Fax 0864.273137 - Via Enopolio, 32 - Pratola Peligna (Aq)

www.pastificiomasciarelli.it - Abruzzo - Italia

dal 1867 Artigiani Pastai



*Scadenza e lotto
vedi lato superiore*

*Conservare in luogo
fresco ed asciutto,
lontano da fonti
di luce e di calore.*

Rif. Umidità 12,50%

*Peso Netto:
500 g. **e***