I Rusticini
con tartufo nero
125g

Codice interno ***0046***
Data rev. n. 06 del 24/03/2023

INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

Semola di **GRANO** duro rimacinata, vino bianco, olio di oliva (11%), olio di semi di **ARACHIDE**, acqua, sale, aroma tartufo, brisura di tartufo estivo (0,3%) [Tatufo estivo (Tuber aestivum Vitt.), acqua, sale], aroma naturale di rosmarino. Ingrediente primario UE/non UE. Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e dal calore.

Può contenere tracce di **SOIA, SESAMO, LATTE, UOVA, SENAPE E LUPINO.**

Fine ground durum **WHEAT** *flour, white wine, olive oil (11%),* **PEANUT** *oil, water, salt, truffle aroma, chopped summer truffle (0,3%) [summer truffle (Tuber aestivum Vitt.), water, salt], natural rosemary aroma. EU/non EU primary ingredient. Store in a cool and dry place away from light and heat.*

May contain traces of **SOY, SESAME, MILK, EGGS, MUSTARD AND LUPINE.**

INCARTO
C/PAP 81

L'imballo è composto di materiale certificato FSC® e di altro materiale controllato.

Riciclabile con la carta

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
PER / FOR 100 G

Energia/*Energy*	2179 kJ 521 kcal
Grassi/*Fat*	26 g
di cui **acidi grassi saturi** *of which saturates*	4,5 g
Carboidrati *Carbohydrate*	58 g
di cui **zuccheri** *of which sugars*	0,75 g
Fibre/*Fibre*	3,1 g
Proteine/*Protein*	9,8 g
Sale/*Salt*	2 g

CONFEZIONAMENTO IMBALLO / BOX

Pezzi per imballo / *Pieces in box*	14
Dimensioni / *Dimensions (cm)*	24x24x19,5
Peso lordo imballo / *Gross box weight*	2,050 kg
TMC	150 giorni

PALLETTIZZAZIONI / PALLETIZING

Tipo di pallet / *Type of pallet (cm)*	EPAL mm 800 x 1200
Imballi per strato / *Box for layer*	15
Strati max / *Layers number*	6
Imballi per pallet / *Boxes for pallets*	90
Altezza max del pallet / *Max pallet height (cm)*	135

LOWDI
Pasticceri per tradizione dal 1935

8 051566 030583