



<b>Categoría</b>	<u>PASTA SECADA LENTAMENTE Y A BAJA TEMPERATURA</u>	
<b>Nombre del producto</b>	FIDEUA DE TINTA DE CALAMAR	
<b>Formatos</b>	RESTAURACIÓN: BOLSA 2KG	TIENDA ESPECIALIZADA: CAJA 250 g
<b>Referencia</b>	01381-2	01581

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

<b>Ingredientes</b>	Sémola de TRIGO duro, HUEVO, TINTA DE CALAMAR 2%, ajo.
<b>Cualidades del producto</b>	<p>En Sandro Desii elaboramos la pasta auténtica, siguiendo la tradición napolitana de los siglos pasados. Su secado se hacía en los patios abiertos con el calor del sol. Hemos querido volver a hacerlos así, imitando en secaderos la temperatura y la humedad natural para crear la pasta secada lentamente y a baja temperatura. La variedad de pastas de <i>La Collezione</i>, se fabrican con ingredientes de la huerta o del mar. Este antiguo sistema de secado, además de amasar la pasta con sémola de trigo duro italiana, hace que la pasta se mantenga porosa para conseguir que así se impregnen todos los sabores, aumentando notablemente su volumen y por lo tanto su <b>Una vez hervida</b></p> <p><b>Color:</b> negro</p> <p><b>Olor:</b> suave aroma a pescado y ajo.</p> <p><b>Sabor:</b> sin condimentar suave sabor a tinta de calamar y ajo .</p> <p><b>Textura:</b> fina y suave.</p>
<b>Proceso de producción</b>	En nuestro obrador se elabora la pasta utilizando como ingrediente principal sémola de trigo duro de alta calidad. Con un amasado lento, la pasta larga se hace a través de un proceso de laminado, recuperando ese proceso antiguo, que posteriormente, se corta y se cuelga en cañas de madera. La pasta corta se elabora con una prensa, que al presionar la masa a través un molde de bronce, hace salir lentamente los más variados tipos de pasta. Cada forma de pasta produce sensaciones diversas, trabajando de manera diferente el masticado y el sentido del gusto. Sus variedades son un verdadero disfrute del paladar, también porque cada una, por su diseño, llama a su receta.
<b>Caducidad</b>	24 meses
<b>Conservación</b>	Conservar a temperatura ambiente en lugar seco. Preservar de la luz intensa.
<b>Manipulación</b>	<p>RACIONES CAJA 250 G: 3-4 (80g) PERS. Cocer la pasta en una olla grande: baja, ancha y sin tapar. En abundante agua con sal (1 litro de agua y 10 gramos de sal por cada 100 gramos de pasta), preferiblemente sal marina no refinada.</p> <p>La pasta debe "navegar" en la olla. Agregaremos la sal cuando el agua esté hirviendo y después la pasta, subiendo el fuego para restablecer la ebullición. La cocción culmina cuando la pasta esté "al dente". Este punto de cocción se alcanza cuando estando ya cocida la pasta, conserva en su interior una capacidad de resistencia al morderla, la pasta se mastica mejor y es más digestiva. El tiempo exacto es muy relativo dependiendo de las características del agua, la intensidad del fuego y el tipo de recipiente, es mejor probar la pasta antes de escurrirla.</p>
<b>Sugerencias gastronómicas</b>	Es aconsejable saltearla con los sabores del mar, de la montaña, o de la huerta, para crear, en un alarde de imaginación, un nuevo reto gastronómico. Otra opción es condimentar con nuestra variedad de salsas. Hay un sin fin de exquisitas recetas en nuestra página Web: <a href="http://www.sandrodesii.com">www.sandrodesii.com</a> .

**VALOR NUTRICIONAL**

Composición por/ Composition per/ Composizione per/ Composition pour/ Zusammensetzung pro	100 g
Valor energético/ Energy/ Valore energetico/ Valeur énergétique/ Energiewert (Kjoules)	1574
Valor energético/ Energy/ Valore energetico/ Valeur énergétique/ Nährwert (Kcal)	371
Grasas/ Fat/ Grassi/ Lipides/ Fett (g):	2.9
Grasas saturadas, saturated fat, grassi saturi, graisses saturées, gesättigte Fettsäuren (g)	0.6
Hidratos de carbono/ Carbohydrates/ Carboidrati/ Glucides / Kohlenhydrate (g)	71.9
Azúcares, Sugars, Zucchero, Sucres, Zucker (g)	0.1
Proteínas/ Protein/ Proteine/ Protéines/ Eiweiß (g)	14.5
Sal/ salt/ sale/ sel/ Salz (g)	0.0

**ETIQUETADO Y CÓDIGO DE BARRAS**

<p><b>Especial Restauración 2 KG</b></p>	<p>Cada bolsa de 2kg tiene una etiqueta con los datos de la empresa, además de los textos de acuerdo con la legislación vigente: nombre del producto, formato, ingredientes, fecha de caducidad, lote (año dos últimas cifras, mes y día), registro sanitario industrial y código de barras. La caja máster lleva una etiqueta blanca con logo de la empresa, nombre y formato del producto, contenido, lote (año dos últimas cifras, mes y día), fecha de caducidad, código de barras y registro sanitario industrial.</p> <p><b>Código de barras: 8426254111637</b>  <b>RSIPAC: 20-07926/CAT</b>  <b>RGS: 20-2385 / B</b></p>
<p><b>Tienda especializada 250 g</b></p> 	<p>Textos impresos en la caja según legislación vigente. Nombre y formato del producto, ingredientes, lote (año dos últimas cifras, mes y día), código de barras e información nutricional.</p> <p><b>Código de barras: 8426254015829</b>  <b>RSIPAC: 20.07926/CAT</b>  <b>RGS: 20.23825 / B</b></p>

**ENVASE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**

<p><b>Especial restauración 2 kg</b></p>	<p>La pasta va dentro de una bolsa transparente con capacidad para 2 kg. La caja máster es de cartón marrón con impresión del logo de la empresa y de medidas: 61,5 cm ancho x 26,5 cm fondo x 20 cm alto. La caja máster contiene 5 bolsas de 2kg. El palé contiene 40 cajas máster.</p> <p><b>Código de barras master caja 5ud. : 8426254114362</b></p>
<p><b>Tienda especializada 250 g</b></p>	<p>La pasta va dentro de bolsas transparentes con capacidad para 250 g y a su vez en una caja de cartón de medidas: 10 cm ancho x 6 cm fondo x 19 cm alto, impresa con toda la información relacionada con el producto. La caja máster es de cartón color marrón, de medidas: 41 cm ancho x 20 cm fondo x 20 cm alto. Con logo impreso de la empresa y con capacidad para 12 cajas de 250 g. El palé contiene 96 cajas máster.</p>



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### PRODUCTO: FIDEUA DE TINTA DE CALAMAR

FORMATOS: 250g // 2kg

FECHA: 02/05/2017

---

#### DECLARACIÓN DE CONTENIDO DE INGREDIENTES ALÉRGICOS

Según las directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2005/26/CE

	CONTIENE	PUEDE CONTENER TRAZAS DE
Cereales que contengan gluten y productos derivados	SI	-
Crustáceos y productos derivados	NO	SI
Huevos y productos derivados	SI	-
Pescado y productos derivados	SI	-
Cacahuets y productos derivados	NO	NO
Soja y productos derivados	NO	NO
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos secos de cáscara y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	NO	NO

Conformidad:

Responsable de Calidad  
La Torinese, S.L.

# PRODUCTO: FIDEUA DE TINTA DE CALAMAR

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL/Nutrition facts

Valori nutrizionali/ Information nutritionnelle/Nährwertangaben

### Recommended Dietary Allowance (%RDA) are based on a 2,000 calorie diet

Ración por envase/ Servings per box/ Razione per contenitore/ Ration par emballage/ Portionen pro Behälter: 3

Ración por persona/ Serving size 1 Cup / Razione per persona/ Ration par personne/ Portion pro Person: 83.3 gr.

Valores Nutricionales por/ Nutrition facts per/ Valori per/ Valeurs pour /Werte pro	Persona Person Personne Person	100 g	% RDA
Valor energético/ Energy/ Valore energetico/ Valeur énergétique/ Energiewert (Kjoules)	1314	1578	
Valor energético/ Energy/ Valore energetico/Valeur énergétique/ Nährwert (Kcal)	310	372	
Calorías de las grasas/ Calories from fat/ Calorie dei grassi/ Calories des graisses/ Fettkalorien (Kcal)	22	26,1	
Grasas/ Fat/ Grassi/ Lipides/ Fett (g):			
	2,4	2,9	4
Grasas saturadas, saturated fat, grassi saturi, graisses saturées, gesättigte Fettsäuren (g),	0,5	0,6	2
Colesterol/ Cholesterol/ Colestorolo/ Cholestérol/ Cholesterin (mg)	12,6	15,1	4
Sodio/ Sodium/ Sodio/ Sodium/ Natrium (g)			
	0,0	0,0	0
Hidratos de carbono/ Carbohydrates/ Carboidrati/ Glucides/ Kohlenhydrate (g)			
	60,3	72,4	20
Fibra, Fibre, Fibra, Fibre, Ballaststoff (g)			
	0,5	0,5	2
Azúcares, Sugars, Zucchero, Sucres, Zucker (g)			
	0,1	0,1	0
Proteínas/ Protein/ Proteine/ Protéines/ Eiweiß (g)			
	12,0	14,4	24
Vitamina A, Vitamine A, Vitamine A, Vitamin A (µg)			
		2,8	0
Vitamina C, Vitamine C, Vitamine C, Vitamin C (mg)			
		0,0	0
Calcio, Calcium, Calcio, Calcium, Kalzium (mg)			
		37,6	4
Hierro, Iron, Ferro, Fer, Eisen (mg)			
		3,7	22







