



	Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>
	Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>



Ref. 52000 CIRIOLE BARTOLINI

Auténtica pasta italiana cortada al bronce y secada durante 48 horas. Cocción: 12 minutos. Pasta larga ideal para preparar un Aglio Olio o para mezclar con cualquier tipo de mariscos.

Fabricante: FRANTOIO BARTOLINI

Origen: Italia

Ingredientes: Sémola de grano duro (mezclada con 35% de agua)


Formato: Envase de cartón con ventana de pvc. Peso neto 500g. Peso bruto 510g.


Alérgenos: Contiene gluten.

Vida útil: 36 meses

Condiciones de almacenaje: conservar en lugar fresco y seco sin luz solar directa.

Información Nutricional	Por 100g
Valor energético	1470KJ/346Kcal
Proteínas	12,5g
Hidratos de carbono	70,2g
Azúcares	3,4g
Grasas	1,5g
Grasas saturadas	0,3g
Fibra	2,9g
Sal	0,01g

	CAJA	
	Unidades por caja	12
	Dimensiones caja (cm)	29X22,8X25,6
	Peso bruto/neto (kg)	6,6/6,0

	PALLET	
	Pisos por pallet	7
	Cajas por piso	14
	Total cajas por pallet	84
	Dimensiones pallet (cm)	80x120x193
	Peso bruto/neto (kg)	198/180