



SCHEDA TECNICA / DATA SHEET

Pasta di Farro Toscano - Tuscan spelt Pasta

Denominazione: Pasta CHELUCCI

Trade Name: Pasta CHELUCCI

Ingredienti: Farina di farro dicoccum, acqua

Ingredients: Spelt "dicoccum", water

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto

Preservation: Keep in a cool dry place

Shelf life: 36 mesi

36 month

Informazioni nutrizionali	100 g Pasta
Nutrition information	100 g Dry Pasta
Valore Energetico/Energy Value	351 Kcal 1484 Kj
Grassi / Fat	3,1 g
Grassi saturi / Saturated Fats	0,5 g
Carboidrati/ Carbohydrates	65,3 g
Zuccheri / Sugar	4,23 g
Proteine / Protein	11,9 g
Fibra / Fiber	7,1 g
Sale / Salt	0,001 g

Stabilimento di produzione: Pistoia (PT), Toscana, Italia
Pasta Factories: Pistoia (PT), Tuscany, Italy

Processo produttivo: Il farro viene macinato a pietra. La farina così ottenuta viene lavorata secondo la tradizione toscana, nell'antico Pastificio Chelucci di Pistoia, trafilata al bronzo e infine essiccata a bassissime temperature (30/35 gradi).

Manufacturing process: The spelt is ground, the flour that is then produced is elaborated in accordance with Tuscan tradition, at the historic Chelucci Pasta factory in Pistoia. Afterwards the pasta is extruded using the bronze method and finally drying at low temperature (30/35 degrees).

Confezionamento: vedi tabelle allegate

Packaging: See attachment

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING " PASTA CHELUCCI"

			PALLET						CARTONE / BOX			
FORMATO PRODUCT	g	CODICE EAN EAN CODE	DIMENSIONI (cm) DIMENSIONS (cm)	M ³	N. COLLI N. ITEMS	COLLI PER STRATO ITEMS FOR LAYER	N. STRATI N. LAYERS	KG	DIMENSIONI (cm) DIMENSIONS (cm)	M ³	N.	KG
PENNE RIGATE 87F	500	8026744050912	80X120X167	1,6	42	6	7	252	50x25,5x21,2	0,027	12	6
CASERECCE 89F	500	8026744050905	80x120x167	1,6	42	6	7	252	50x25,5x21,2	0,027	12	6
STRACCI 93F	500	8026744050943	80X120X195	1,87	36	6	6	180	50x29,5x29	0,043	10	5
TAGLIATELLE 118F	500	8026744050950	80X120X195	1,87	36	6	6	180	50x29,5x29	0,043	10	5