

senatore cappelli di semola di grano duro pasta biologica Cenzino

prodotto italiano
net weight 17.6 oz (1,1 lb)
500 gr e
lenta essiccazione
trafilatura al bronzo
lavorazione artigianale



Vincenzo Marvulli
azienda agricola

OPERATORE CONTROLLATO
Q1078



IT BIO 006
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

Prima la scelta della varietà: il "Senatore Cappelli", il re dei grani duri, poco produttivo ma pregiato per sapore e contenuto nutrizionale. Poi, l'attenzione alla qualità della materia prima (più del 15% di proteine!). Quindi, la molitura tradizionale e l'impiego della sola semola. Infine, la lavorazione artigianale con la trafilatura ruvida al bronzo e la lenta essiccazione a basse temperature.

È così che nasce la pasta biologica "Cenzino": buona, genuina e dal sapore antico.

pasta di semola di grano duro "senatore cappelli"

Ingredienti: semola di grano duro biologica, acqua.

organic durum wheat pasta

Ingredients: organic durum wheat semolina, water.

Cooking instructions: add pasta to abundant, salted boiling water (2 pt of water for 3.2 oz of pasta), stir occasionally and try to check to the right cooking.

Bio-Pasta aus Hartweizengrieß

Zutaten: Bio-Hartweizen, Wasser.

Reichlich Wasser kochen (mindestens 1 liter Wasser pro 100 gr. Pasta), salzen, Pasta hinzugeben, gelegentlich umrühren und bis zur angegebenen Zeit kochen.

pâtes à la semoule de blé dur biologique

Ingédients: semoule de blé dur biologique de qualité supérieure, eau.

Instructions de cuisson: faire bouillir l'eau (1 liter d'eau salée pour 100 g. de pâtes),

plonger les pâtes, remuer et maintenir l'ébullition pendant le temps indiqué. Goûter puis égoutter.



Informazioni nutrizionali (per 100 g)	
Valore energetico kcal	369 - Kj 1542
Grassi totali	2,8 g
Acidi grassi saturi	0,5 g
Proteine	15,3 g
Carboidrati	70,6 g
Zuccheri	2,09 g
Sodio	14 mg
Colesterolo	0,1 mg
Calcio	36 mg
Ferro	1,4 mg
Vitamina A	0,1 mg
Vitamina C	0,1 mg

Nutrition facts Servings size 2 oz. (56 g dry)	
Amount for serving	%Daily value
Calories	206
Calories from fat	14
Total fat	1,5 g 2%
Protein	8,5 g
Total carbohydrate	39 g 13%
Fiber	1,6 g 6,4%
Sugar	1 g
Sodium	7,8 mg
Iron	0,7 mg
Not a significant source of saturated fat, sodium, cholesterol, vitamin A, vitamin C, calcium. Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.	

Nutrition facts Valeur nutritive (85 g)	
Amount	%Daily value
Calories	313
Fat/Lipides	2g 4%
Saturated/Saturés/Trans	0,4 g 2%
Cholesterol	0,08 mg
Sodium	11,9 mg 1%
Carbohydrate/Glucides	60 g 18,9%
Fibre/Fibres	2,4 g 6,4%
Sugar/Sucres	1,76 g
Protein/Protéines	13 g
Vitamin A/Vitamine A	0,08 mg
Vitamin C/Vitamine C	0,08 mg
Calcium	30 mg
Iron/Fer	1 mg

Allergeni: contiene glutine

Prodotta dall'Azienda agricola Vincenzo Marvulli di Giovanni Marvulli
Via Dante, 9 - 75100 Matera - Italy - Tel. +39 (0)835.332568 - 338.6079006
giovanni.marvulli@yahoo.it

presso lo stabilimento di Via Di Vittorio, 25 - Stigliano (MT)

Conservare in luogo fresco e asciutto / Store in cool and dry place / In einem kühlen, trockenen ort aufbewahren /
À conserver dans un endroit frais et sec

cenzero pasta biologica di farro

prodotto italiano
500 gr e
lenta essiccazione
trattatura al bronzo
lavorazione artigianale



azienda agricola
Vincenzo Marvulli

OPERATORE CONTROLLATO
Q1078



IT BIO 006
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

Il profumo: intenso. Sentitelo mentre cucinate la pasta e quando la scolate.
La tenuta di cottura: ottimale grazie alla qualità del glutine e al tenore proteico.
Il sapore: rustico e deciso. Apprezzatelo con una cottura al dente e condimenti semplici e leggeri.

pasta di farro biologica

Ingredienti: semola di farro biologico, acqua.

organic spelt pasta

Ingredients: organic spelt flour, water.

Cooking instructions: add pasta to abundant, salted boiling water (2 pt of water for 3.2 oz of pasta), stir occasionally and try to check to the right cooking.

Bio-Dinkel Pasta

Zutaten: Bio-Dinkelmehl, Wasser.

Reichlich Wasser kochen (mindestens 1 liter Wasser pro 100 gr. Pasta), salzen, Pasta hinzugeben, gelegentlich umrühren und bis zur angegebenen Zeit kochen.

pâtes à l'épeautre biologique

Ingédients: semoule d'épeautre biologique, eau.

Instructions de cuisson: faire bouillir l'eau (1 litre d'eau salée pour 100 g de pâtes), plonger les pâtes, remuer et maintenir l'ébullition pendant le temps indiqué. Goûter puis égoutter.



Informazioni nutrizionali

(per 100 g)

Valore energetico kcal	355	- Kj	1486
Grassi totali	2,6 g		
Acidi grassi saturi	0,4 g		
Proteine	14,8 g		
Carboidrati	68,2 g		
Zuccheri	2,01 g		
Sodio	19 mg		
Fibre	7,6 g		
Colesterolo	0,1 mg		
Calcio	52 mg		
Ferro	0,9 mg		
Vitamina A	0,1 mg		
Vitamina C	0,1 mg		

Nutrition facts

Servings size 2 oz. (56 g dry)

Amount for serving		%Daily value
Calories	199	
Calories from fat	5	
Total fat	1,4 g	2%
Protein	8,3 g	
Total carbohydrate	38 g	13%
Fiber	4,2 g	16%
Sugar	1,1 g	
Sodium	10,6 mg	
Iron	0,5 mg	

Not a significant source of saturated fat, sodium, cholesterol, vitamin A, vitamin C, calcium.
Percent Daily Values are based on a 2000calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

Nutrition facts

Valeur nutritive (85 g)

Amount		%Daily value
Calories	301	
Fat/Lipides	2g	4%
Saturated/Saturés/Trans	0,3 g	1,5%
Cholesterol	0,08 mg	
Sodium	16 mg	1%
Carbohydrate/Glucides	58 g	18%
Fibre/Fibres	6,4 g	17%
Sugar/Sucres	1,7 g	
Protein/Protéines	12,3 g	
Vitamin A/Vitamine A	0,08 mg	
Vitamin C/Vitamine C	0,08 mg	
Calcium	44 mg	
Iron/Fer	0,7 mg	

Allergeni: contiene glutine

Prodotta dall'Azienda agricola Vincenzo Marvulli di Giovanni Marvulli
Via Dante, 9 - 75100 Matera - Italy - Tel. +39 (0)835.332568 - 338.6079006
giovanni.marvulli@yahoo.it
presso lo stabilimento di Via Di Vittorio, 25 - Stigliano (MT)

Conservare in luogo fresco e asciutto / Store in cool and dry place / In einem kühlen, trockenen ort aufbewahren /
À conserver dans un endroit frais et sec