

La passione per le cose buone



Pasta Biologica Leonessa

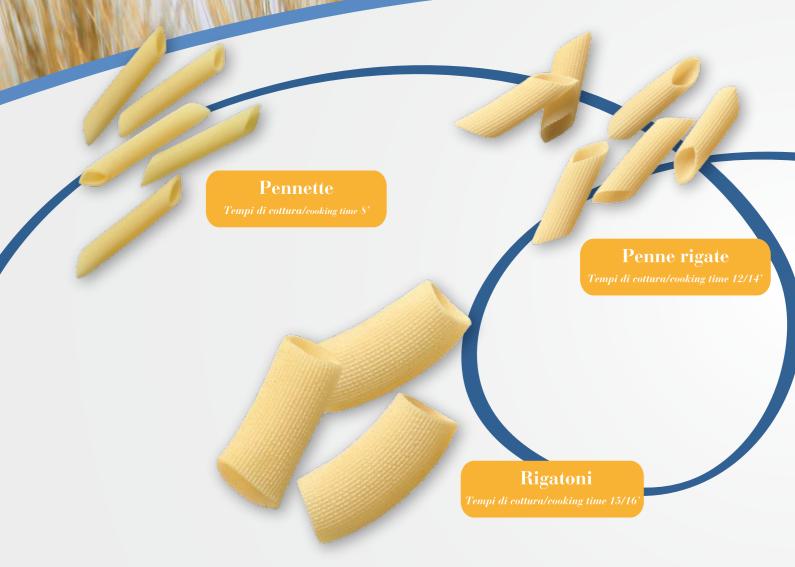
La pasta biologica Leonessa nasce dalla selezione di grano coltivato con metodi di agricoltura biologica, secondo una filiera al 100% naturale e prodotta con l'antico metodo dei pastai napoletani, basato su trafilatura in bronzo e lentissima essiccazione in armadi statici a bassa temperatura.

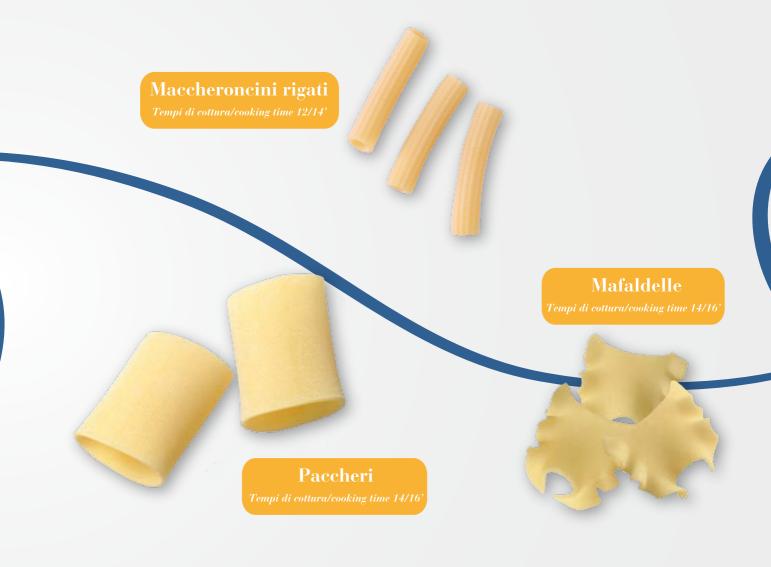
Organic Pasta Leonessa

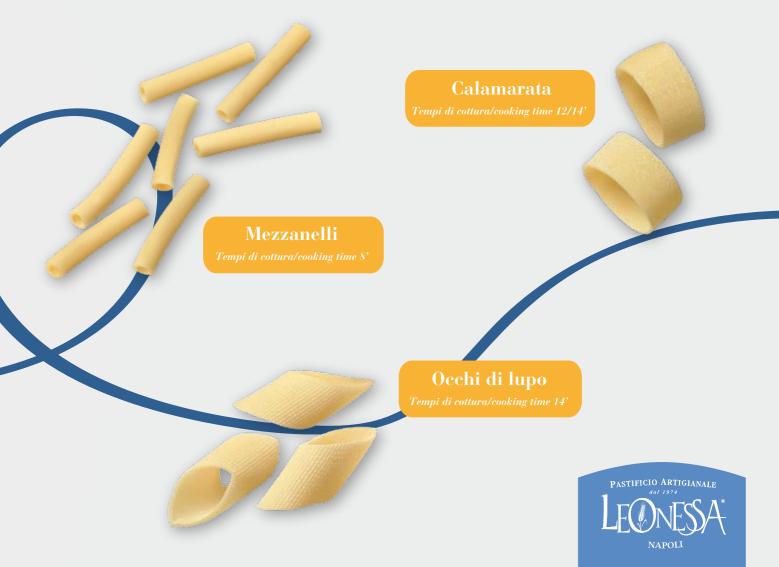
Organic pasta Leonessa comes from a selection of wheat grown using organic farming methods, according to a production chain 100% natural and produced with the ancient method of Neapolitan pasta makers, based on bronze dies and very slow drying in static cabinets at low temperature.











Pasta di semola di grano duro biologico. Ingredienti: semola di grano duro biologico, acqua. Contiene Glutine (grano duro). Pasta made with first quality durum wheat organic semolina.Ingredients:
durum wheat organic semolina, water.
Contain Gluten (durum wheat).

Valori nutrizionali per 100g di prodotto, Pasta Leonessa Nutritional values for 100g of product, Pasta Leonessa

Valore energetico (Energy value) 341 kcal 1427 kj Proteine (Protein) 12,3 g

Carboidrati di cui zuccheri (Carbohydrates) (Sugar) 75,4 g 1,1 g

Grassi di cui saturi (Fats) (Saturated fat) 0,5 g 0,1 g

Fibra alimentare (Dietary fiber)
3 g

Sodio (Sodium) 0.0118 g

ORGANISMO DI CONTROLLO CERTIFICATO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO 006



IT-BIO 006 Agricoltura UE





Prodotto e confezionato in Italia da: Produced in Italy by:

Pastificio Artigianale Leonessa s.n.c. Via Don Minzoni, 231 80040 Cercola | Na | Italy Tel: +39 081 5551107 - Fax: +39 081 5552777 www.pastaleonessa.it

