



la lunga



Spaghetti

Tempo di cottura/cooking time: 8/9'

● 1,74 mm



Spaghettoni

Tempo di cottura/cooking time: 9/10'

● 2,23 mm



Vermicelli

Tempo di cottura/cooking time: 14/15'

● 2,56 mm



1°
POSTO
prova d'assaggio
GAMBERO
ROSSO

1° posto ex equo alla prova d'assaggio delle paste lunghe artigianali, pubblicata sulla rivista "Gambero Rosso" di sett. 2013.

*Sapienza
Napoletana*



Bucatini

Tempo di cottura/cooking time: 11/12'

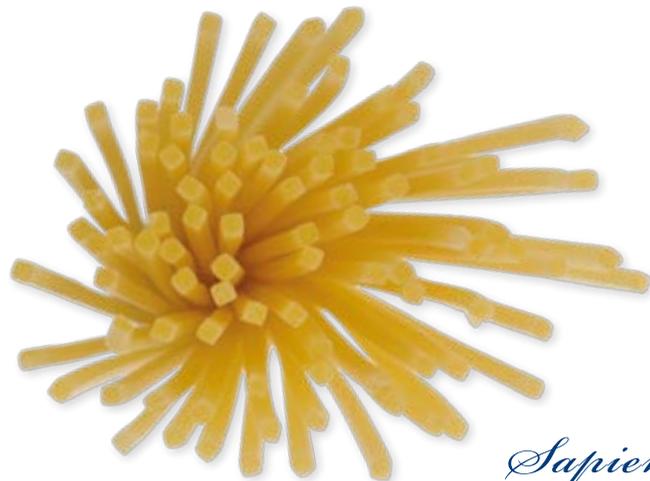
2,76 mm ●



Linguine

Tempo di cottura/cooking time: 8/9'

3,87 mm x 1,54 mm h. ●



Chitarra

Tempo di cottura/cooking time: 9/10'

2,09 mm x lato ●



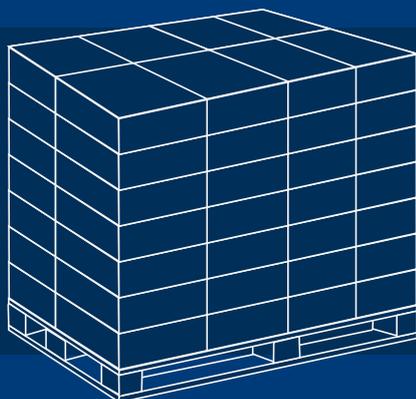
Pasta Lunga Leonessa

Eccellenza, storia e sapienza napoletana sono l'essenza di questa pasta, ottenuta ancora oggi secondo i metodi degli antichi pastai napoletani, nel rispetto della tradizione e degli antichi sapori.

Long Pasta Leonessa

Excellence, history and wisdom are the essence of the Neapolitan pasta, still obtained according to the methods of the ancient pasta from Naples, in the traditional and ancient flavors.

VALORI NUTRIZIONALI - Nutritional values	100g	85g		100g	85g
Valore energetico (Energy value)			Grassi totali (Fat total)	0,7	0,60
Kj (Kj)	1453	1235	di cui saturi (saturated fat)	0,15	0,13
Kcal (Kcal)	347	295	Carboidrati (Carbohydrates)	70,3	59,8
Proteine (Protein)	13,5	11,5	Zuccheri (Sugar)	1,1	0,9
Sodio (Sodium)	0,021	0,018	Fibra alimentare (Fiber)	3	2,6



Confezioni x Cartone / Pack x Carton
20 x 500 g

Dimensione Cartone / Carton size:
37 x 29 x 18 cm

Cartoni x Pallet / Cartons x Pallet:
56

Dimensione Pallet / Pallet size:
120 x 80 x 170 cm



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

