PASTIFICIO ARTIGIANALE
dal 1974
LEONESSA®
NAPOLI

ricca di FIBRE 50% RDA*
* Fabbisogno giornaliero raccomandato

fibrella

Ora c'è più gusto
a prendersi cura di sè

I benefici della fibra, il gusto della tradizione

100 g al giorno di Fibrella forniscono il 50% della quantità di fibra alimentare giornaliera consigliata (30 g). Fibrella è un modo sano e gustoso per prendersi cura del proprio benessere quotidiano con una pasta di semola di grano duro arricchita con fibra. Fibra di grano duro ottenuta unicamente con trattamenti meccanici e inulina, una fibra solubile con importanti effetti sul benessere intestinale.
Fibrella è trafilata al bronzo e prodotto secondo l'antica tradizione napoletana del pastificio Leonessa per garantire la tenacità e il gusto tipico della pasta artigianale.

L'elevata quantita` di fibra apporta benefici quali:

- Riduce la densità calorica degli alimenti
- Riduce gli introiti calorici nella giornata riducendo la fame
- Regolarizza il transito intestinale
- Migliora la microflora intestinale
- Migliora il metabolismo dei grassi e riduce il colesterolo in circolo
- È una fonte di antiossidanti a rilascio lento
- Migliora l'assorbimento del Calcio

The benefits of fiber, the taste of tradition

Eating daily 100 gr of Fibrella gives the 50% of daily recommended roughage (30 g). Fibrella is a tasty and healthy way to take care of own well-being. A durum wheat semolina pasta containing durum wheat fibre obtained through mechanical treatments only and inulin, a soluble fibre having a number of benefits on intestinal health.
Fibrella is made using the traditional bronze-extruded method and following the ancient Neapolitan tradition of Pastificio Leonessa, to guarantee the typical toughness and taste of handmade pasta.

A high amount of fibre gives many benefits:

- *Reduction of food caloric density*
- *Reduction of daily caloric intake reducing hunger*
- *Improvement of regularity of intestinal function*
- *Improvement of intestinal microflora*
- *Improvement of fat metabolism and decrement of cholesterol level*
- *It's an important source of slow release antioxidants*
- *Improvement of calcium absorption*

fibrella

In classici formati il segreto del benessere

The secret of wellness in classic formats

Fusilli

Tempo di cottura / cooking time: 11/13'

Pennucce rigate

Tempo di cottura / cooking time :12/14'

Pennette

Tempo di cottura / cooking time : 8'

Mezzanelli

Tempo di cottura / cooking time: 8'

Mezze Maniche Rigate

Tempo di cottura / cooking time: 14'

Maccheroncini rigati

Tempo di cottura / cooking time :12/14'

Rigatoni

Tempo di cottura / cooking time: 15'

Gnocchetti Sardi

Tempo di cottura / cooking time: 7'

Conchigliette

Tempo di cottura / cooking time: 9'

Trofie

Tempo di cottura / cooking time: 16'

PASTIFICIO ARTIGIANALE
dal 1974
LEONESSA®
NAPOLI

Pasta di semola di grano duro con fibra alimentare

La pasta "Fibrella" è arricchita con fibra di grano ottenuta unicamente con trattamenti meccanici e con inulina una fibra solubile con importanti effetti sul benessere intestinale.

Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua, fibra di frumento, inulina.

Prodotto realizzato in collaborazione del Dipartimento di Scienze Alimentari dell'Università Federico II - Napoli.
Fibrella ha ottenuto il Premio Innovazione - EXPO Shanghai

Dietary fibre-rich durum wheat semolina pasta

Pasta "Fibrella" is rich of wheat fibres obtained through mechanical treatments, and of inulin, a soluble fibre that has good effects on intestinal health.

Ingredients:

Durum wheat semolina, water, wheaten fibre, inulin.

Product created in collaboration with Department of Food Science of University Federico II of Naples.
Fibrella has been awarded by Expo Shangai with Premio Innovazione.

Valori nutrizionali per 100 g di pasta "Fibrella"
Nutritional values for 100 g of pasta "Fibrella"

Informazioni nutrizionali *(Nutrition information)*			Fabbisogno giornaliero raccomandato *(Requirements daily recommended)*	% del fabbisogno giornaliero *(% of daily requirement)*
Valore energetico *(Energy value)*		299,8 kcal 1245 kj	2000 kcal	15%
Proteine	*(Protein)*	13,3	50	27%
Carboidrati	*(Carbohydrates)*	57,1	270	21%
di cui zuccheri	*(Sugar)*	2,5	90	3%
Grassi	*(Fats)*	2,1	70	3%
di cui saturi	*(Saturated fat)*	0,5	20	2%
Fibra alimentare	*(Dietary fiber)*	15,0	30	50%
Sodio	*(Sodium)*	0,01	2,4	0,4%

PASTIFICIO ARTIGIANALE
dal 1974
LEONESSA®
NAPOLI

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

fibrella