



● E14



Pici



6'/7'

TEMPO DI COTTURA



1,5kg €



100g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

Ingredienti

Semola di **grano** duro, acqua.

Può contenere: **uova, senape, soia.**

Il formato

Nascono tra Siena e Grosseto, si chiamano Pici perché l'impasto semplice di acqua e farina va appunto appiccicato con le mani e poi steso, tagliato e arrotolato fino ad ottenere questi spaghetti grossi e irregolari. Simboli di una cucina contadina semplice e per questo oggi sempre più apprezzati, se conditi secondo tradizione preferiscono "l'aglione", un sugo al pomodoro con una bella presenza di aglio o i sughi alle briciole, con briciole di pane soffritte. A seguire i ragù, specialmente quello di anatra.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1126 – Energia kcal 265 – Grassi g 0,8 di cui acidi grassi saturi g 0,15 – Carboidrati g 54,5 di cui zuccheri g 2,2 – Fibre g 2,1 Proteine g 9,0 – Sale g

Smaltimento

sacco
HDPE 2
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto



+/- 35g

A PEZZO

%

50

RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

ALTA TRADIZIONE