

## PASTA E FOCACCIA Trenette

**Ingredienti:**  
Pasta di semola di grano duro

**Tempo di cottura:**  
9 minuti



**Scadenza:** Diciotto mesi dalla data di produzione

**Luogo e metodo di conservazione:**

Conservare il luogo  
fresco e asciutto al riparo  
dalla luce e da fonti di calore

**Modalità d'uso:**

Cottura in acqua bollente salata per  
circa 9 minuti, scolare e condire

**Descrizione:**

Un must della cucina ligure, le trenette dalla forma  
di uno spaghetti schiacciato creano un piatto  
storico di forte tradizione. Questa pasta trafileta  
al bronzo condita con il pesto genovese,  
patate a fette e fagiolini creano un piatto  
conosciuto in tutto il mondo

**Caratteristiche organolettiche:**

Estramamente profumata già in cottura  
grazie alla lenta essiccazione a basse temperature.  
Trafilate al bronzo e prodotta con le migliori  
semole di grani duri italiane

**Valori nutrizionali:**

Proteine (grammi per 100 g): 12,5  
Carboidrati (grammi per 100 g): 74,7  
Grassi (grammi per 100 g): 1,5  
Valore energetico per 100 g: 362 Kcal (1538 KJ)

**Confezione:** Vaschetta  
**Contenuto gr:** 500  
**Pezzi per confezione:** 12

# PESTO

*l'eccellenza italiana*

**Pexto srl - Via A. Passaggi, 73 R**  
16131 (GENOVA) ITALY  
info@pexto.it  
www.pexto.it