

# GRATIFICO

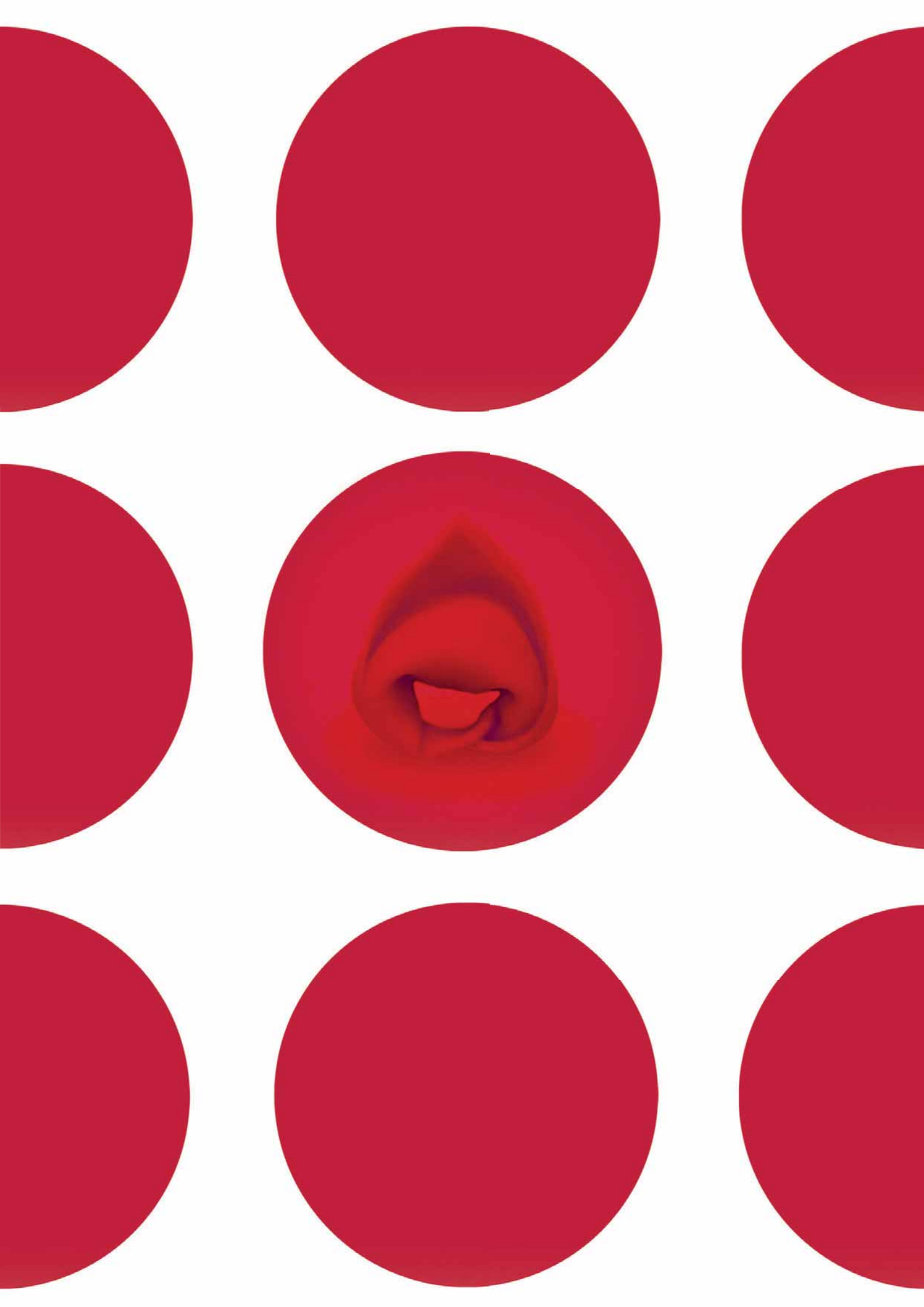
---

*l'arte della pasta di Bologna*

catalogo

19/20





**gratificante** agg. [part. pres. di gratificare].  
-[che gratifica] ≈ appagante, incentivante,  
motivante, premiante, soddisfacente.

---

Tutti gli elementi che abbiamo miscelato per dare vita a questo marchio di **pasta fresca**, si traducono nel **percorso sensoriale della “Gratificazione”**.

**Gratifico** è per chi vuole gratificarsi e gratificare con un’esperienza che esalti tutti i sapori della tradizione e dell’eccellenza Bolognese.

La percezione del cibo di “alta qualità” è infatti considerata una delle esperienze multisensoriali per eccellenza. Nessun senso è escluso, non solo le informazioni rilevate dal gusto, ma anche quelle rilevate dall’olfatto, la vista e l’udito.

Scegliendo questo marchio “Gratifico”, abbiamo la forte **volontà di trasmettervi** ogni settimana un senso di appagamento gustoso:

- **Tradizionale** appendice delle nostre origini
- **Attuale** semplice e veloce come i nostri ritmi
- **Conferisce calore** ai nostri momenti distesi.

Sapori, gusti ed emozioni Italiane che creano un’atmosfera da assaporare ad ogni assaggio.

---

# GRATIFICO

*l'arte della pasta di Bologna*

## TORTELLINI FRESCHI

Con Parmigiano Reggiano 30 mesi



PASTA FRESCA ALL'UOVO

250 g

**GRATIFICO**

*l'arte della pasta di Bologna*

**TAGLIATELLE  
FRESCHE**



PASTA FRESCA ALL'UOVO  
250 g

---

GRATIFICO produce, con dedizione e passione, pasta fresca artigianale di qualità, selezionando con cura le migliori materie prime.

GRATIFICO - l'Arte della Pasta di Bologna - è la pasta sfoglia ruvida con uova di galline allevate a terra, con la migliore mortadella di Bologna IGP, con il prestigioso Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna DOP stagionato 30 mesi. Tutte le materie prime vengono lavorate da fresco per esaltare ogni singolo gusto ed ogni singolo sapore. Viviamo una passione infinita, ingrediente esclusivo proveniente dalla consolidata esperienza di pastai da generazioni.

Vi offriamo ogni giorno la qualità originale dei nostri prodotti anche grazie ad una innovativa tecnica di lavorazione, disponibile in esclusiva, frutto della collaborazione con il Centro Interdipartimentale di Ricerca Ind. Agroalimentare (CIRI) dell'Università di Bologna.

---



---

La nostra linea  
di prodotto  
è composta da:

**Tortellini**

**Tortelloni**

**Ravioli**

**Tagliatelle**

**Altre Specialità**

---

# *Tortellini.*

“Quando sentite parlare  
della cucina bolognese  
fate una riverenza ,  
ché se la merita.”

*Pellegrino Artusi*

## **TORTELLINI BOLOGNESI.**

**INGREDIENTI SFOGLIA 55%:** Farina di GRANO Tenero tipo "00", Semola di GRANO Duro, UOVA 28%. **RIPIENO 45%:** Mortadella Bologna IGP [Carne Suino, Sale, Spezie, Aromi Naturali, Antiossidante: Ascorbato Di Sodio(E301), Conservante: Nitrito Di Sodio(E250)], Carne di Suino, Prosciutto Crudo (Coscia di Suino, Sale, Conservante: Nitrito Di Potassio E252), Parmigiano Reggiano 30 Mesi D.O.P 14,5% (LATTE, Sale, Caglio), Sale, Noce Moscata. Le Uova provengono da allevamento a terra.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto

- Valore energetico 1256 KJ / 298 Kcal
- Grassi 9,5 g / Di cui saturi 3,6 g
- Carboidrati 38,2 g / Di cui zuccheri 2,2 g
- Proteine 15 g
- Sale 1,16 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

90 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in brodo o in acqua salata. Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 1 minuto circa.

250g COD. EAN 8056300722670 - COD. ARTICOLO: 01GRA03Z.

1000g COD. EAN 8056300723127 - COD. ARTICOLO: 01GRA03K.





## **ORTICHINI.**

**INGREDIENTI SFOGLIA 55%:** Farina Di GRANO Tenero tipo "00", Semola Di GRANO Duro, UOVA 28%, Ortica 2%. **RIPIENO 45%:** Mortadella Bologna IGP [Carne Suino, Sale, Spezie, Aromi Naturali, Antiossidante: Ascorbato Di Sodio(E301), Conservante: Nitrito Di Sodio(E250)], Carne di Suino, Prosciutto Crudo (Coscia di Suino, Sale, Conservante: Nitrato Di Potassio E252), Parmigiano Reggiano 30 Mesi D.O.P 14,5% (LATTE, Sale, Caglio), Sale, Noce Moscata.  
Le Uova provengono da allevamento a terra.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto

Valore energetico 1256 KJ / 298 Kcal

Grassi 9,5 g / Di cui saturi 3,6 g

Carboidrati 38,2 g / Di cui zuccheri 2,2 g

Proteine 15 g

Sale 1,16 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

90 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in brodo o in acqua salata. Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 1 minuto circa.

250g COD. EAN8056300722939 - COD. ARTICOLO: 01GRA04Z.

1000g COD. EAN 8056300723073 - COD. ARTICOLO: 01GRA04K.





### **PERLE NERE.**

**INGREDIENTI SFOGLIA 55%:** Farina di GRANO Tenero di Tipo "00", Semola di GRANO duro, UOVA 28%, MALLO DI NOCE 2.2%. **RIPIENO 45%:** Mortadella Bologna IGP [Carne Suino, Sale, Spezie, Aromi Naturali, Antiossidante: Ascorbato Di Sodio(E301), Conservante: Nitrito Di Sodio (E250)], Prosciutto Crudo (Coscia di Suino, Sale, Conservante: Nitrito Di Potassio E252), Carne di Suino, Parmigiano Reggiano 30 Mesi DOP 11% (LATTE, Sale, Caglio), Pane Grattugiato (farina di GRANO tenero, sale), sale, crema al tartufo [ Funghi Prataioli (Agaricus bisporus) 66%, acqua, olio di semi di girasole, pane grattugiato, sale, Tartufo nero (Tuber aestivum) 1%, prezzemolo, aromi, aglio, pepe], Le Uova provengono da allevamento a terra.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto  
Valore energetico 1298 KJ / 308 Kcal  
Grassi 10 g / Di cui saturi 4 g  
Carboidrati 39,2 g / Di cui zuccheri 0,6 g  
Proteine 14,7 g  
Sale 1,18 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

90 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata o brodo ed in leggero bollore. Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 3 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250 gCOD. EAN8056300722892 - COD. ARTICOLO: 01GRA06Z  
1000 gCOD. EAN 8056300723035 - COD. ARTICOLO: 01GRA06K



# *Tortelloni.*

“...la passione, molta attenzione  
e l'avvezzarsi precisi:  
poi scegliete sempre  
per materia prima  
roba della più fine,  
ché questa vi farà figurare.”

*Pellegrino Artusi*

## **TORTELLONI RICOTTA E SPINACI.**

**INGREDIENTI SFOGLIA 50%:** Farina di GRANO Tenero tipo "00", Semola Di GRANO Duro, UOVA 28%. **RIPIENO 50%:** Ricotta (Siero di LATTE, LATTE, panna, sale, acido lattico (E270)), Parmigiano Reggiano 30 Mesi D.O.P. 10% (LATTE, Sale, Caglio), Pane Grattugiato (Farina Di GRANO Tenero, Sale), Spinaci 2.3%, Sale, Noce Moscata.  
Le Uova provengono da allevamento a terra.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto  
Valore energetico 1211 KJ / 288 Kcal  
Grassi 11,7 g / Di cui saturi 6,2 g  
Carboidrati 35,0 g / Di cui zuccheri 2,0 g  
Proteine 10,8 g  
Sale 0,71 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

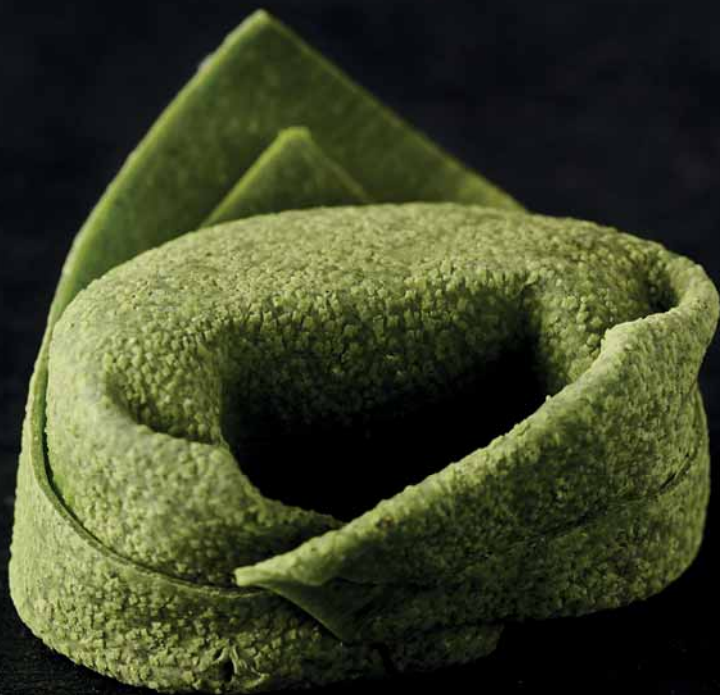
45 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore.  
Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 4 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250g COD. EAN 8056300722847 - COD. ARTICOLO: 02GRA01Z  
1000g COD. EAN 8056300722984 - COD. ARTICOLO: 02GRA01K





## **BALANZONI.**

**INGREDIENTI SFOGLIA 50%:** Farina di GRANO Tenero tipo "00", Semola di GRANO Duro, UOVA 28%, spinacio 2%. **RIPIENO 50%:** Ricotta (Siero di LATTE, panna, sale), Mortadella IGP (Carne Di Suino, Sale, Spezie, Aromi Naturali, Antiossidante: Ascorbato Di Sodio (E301), Conservante: Nitrito Di Sodio (E250)), Parmigiano Reggiano 30 Mesi DOP 10.5% (LATTE, Sale, Caglio), Pane Grattugiato (Farina Di GRANO, Sale), Sale. Le Uova provengono da allevamento a terra.

## **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto

Valore energetico 1263 KJ / 308 Kcal

Grassi 15,9 g / Di cui saturi 8,3 g

Carboidrati 27,5 g / Di cui zuccheri 3,3 g

Proteine 11,6 g

Sale 0,71 g

## **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

## **SHELF LIFE**

45 giorni dalla data di produzione.

## **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore.

Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 4 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250g COD. EAN8056300722977 - COD. ARTICOLO: 02GRA07Z.

1000g COD. EAN 8056300723110 - COD. ARTICOLO: 02GRA07K.



## **ORTICONI.**

**INGREDIENTI SFOGLIA 50%:** Farina di GRANO tenero tipo "00", Semola di GRANO duro, UOVA 28%, Ortica 2%. **RIPIENO 50%:** Ricotta (siero di latte, LATTE, panna, sale, acido lattico (E270)), Parmigiano Reggiano 30 Mesi DOP 10% (LATTE, Sale, Caglio), Pane Grattugiato (Farina di GRANO, Sale), Prezzemolo 2,3%, Sale, Noce Moscata.  
Le Uova provengono da allevamento a terra.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto

- Valore energetico 1211 KJ / 288 Kcal
- Grassi 11,7 g / Di cui saturi 6,2 g
- Carboidrati 35g / Di cui zuccheri 2,0g
- Proteine 10,8 g
- Sale 0,71g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

45 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore. Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 4 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250g COD. EAN 8056300722922 - COD. ARTICOLO: 02GRA09Z.

1000g COD. EAN8056300723066 - COD. ARTICOLO: 02GRA09K.





## **CAPPELLACCI DI ZUCCA.**

### **INGREDIENTI**

SFOGLIA 50%: Farina di GRANO Tenero tipo "00",  
Semola di GRANO Duro, UOVA 28%  
RIPIENO 50%: Zucca 60%,  
Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP 20%  
(LATTE, Sale, Caglio),  
Pane Grattugiato (Farina di GRANO, Sale)  
Zucchero, fibra di frumento, sale, noce moscata.  
Le Uova provengono da allevamento a terra.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto  
Valore energetico 1012 KJ / 240 Kcal  
Grassi 4,83 g / Di cui saturi 2,43 g  
Carboidrati 38,9 g / Di cui zuccheri 6,2 g  
Proteine 9,6 g  
Sale 1,2 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

45 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata ed in leggero bollore.  
Lasciarli affiorare e continuare la bollitura  
per 4 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250g COD. EAN8056300722960 - COD. ARTICOLO: 02GRA06Z.

1000g COD. EAN 8056300723103 - COD. ARTICOLO: 02GRA06K.



## TORTELLONI AL PREZZEMOLO.

**INGREDIENTI SFOGLIA 50%:** Farina Di GRANO Tenero tipo "00" Semola Di GRANO Duro, UOVA 28%. **RIPIENO 50%:** Ricotta (Siero di LATTE, LATTE, panna, sale, acido lattico (E270)) Parmigiano Reggiano 30 Mesi DOP 10% (LATTE, Sale, Caglio) Pane Grattugiato (Farina Di GRANO, Sale), Prezzemolo 2.3%, Sale, Noce Moscata. Le Uova provengono da allevamento a terra.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto  
Valore energetico 1211 KJ / 288 Kcal  
Grassi 11,7 g / Di cui saturi 6,2 g  
Carboidrati 35,0 g / Di cui zuccheri 2,0 g  
Proteine 10,8 g  
Sale 0,71 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

45 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore. Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 4 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250g COD. EAN8056300722854 - COD. ARTICOLO: 02GRA03Z  
1000g COD. EAN 8056300722991 - COD. ARTICOLO: 02GRA03K



# *Ravioli.*

“Riabilitiamo il senso del gusto  
e non vergognamoci  
di soddisfarlo onestamente.”

*Pellegrino Artusi*





### **RAVIOLI AGLI SPINACI**

**INGREDIENTI SFOGLIA 50%:** Farina Di GRANO Tenero tipo "00", Semola Di GRANO Duro, UOVA 28%. **RIPIENO 50%:** Ricotta [Siero di LATTE, LATTE, panna, sale, acido lattico (E270)] Pane Grattugiato (Farina di GRANO Tenero, Sale), Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP 11% (LATTE, Sale, Caglio) Spinaci 5.4%, Sale, Noce Moscata. Le Uova provengono da allevamento a terra.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto  
Valore energetico 1211 KJ / 288 Kcal  
Grassi 11,7 g / Di cui saturi 6,2 g  
Carboidrati 35,0 g / Di cui zuccheri 2,0 g  
Proteine 10,8 g  
Sale 0,71 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

45 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore.  
Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 4 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250g COD. EAN 8056300722878 - COD. ARTICOLO: 05GRA01Z  
1.000g COD. EAN 8056300723011 - COD. ARTICOLO: 05GRA01K



## **RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI**

**INGREDIENTI SFOGLIA 55%:** Farina Di GRANO Tenero tipo "00", Semola Di GRANO Duro, UOVA 28%. **RIPIENO 45%:** Ricotta (Siero di LATTE, LATTE, panna, sale, acido lattico (E270)), Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi 13% (LATTE, Sale, Caglio), funghi porcini (*Boletus Edulis*) 4%, Pane Grattugiato (Farina Di GRANO Tenero Tipo 0, Sale), Sale. Le Uova provengono da allevamento a terra.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto

Valore energetico 1107 KJ / 263,8 Kcal

Grassi 10,5 g / Di cui saturi 6,4 g

Carboidrati 30,7 g / Di cui zuccheri 3,3 g

Proteine 10,9 g

Sale 0,31 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

45 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore.

Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 4 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250g COD. EAN8056300722885 - COD. ARTICOLO: 05GRA02Z

1.000g COD. EAN8056300723028 - COD. ARTICOLO: 05GRA02K





### RAVIOLINI ALL'AROMA DI TARTUFO.

**INGREDIENTI SFOGLIA 60%:** Farina di GRANO Tenero di Tipo "00", Semola di GRANO duro, UOVA 28%, **RIPIENO 40%:** Mortadella Bologna IGP [Carne Suino, Sale, Spezie, Aromi Naturali, Antiossidante: Ascorbato Di Sodio(E301), Conservante: Nitrito Di Sodio(E250)], Prosciutto Crudo (Coscia di Suino, Sale, Conservante: Nitrito di Potassio E252), Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP 11% (LATTE, Sale, Caglio), Pangrattato (farina di GRANO tenero, sale), Sale, Aroma al Tartufo 0.3%.  
Le Uova provengono da allevamento a terra.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto  
Valore energetico 1188 KJ / 282,8 Kcal  
Grassi 10,7 g / Di cui saturi 4,2 g  
Carboidrati 31,2 g / Di cui zuccheri 0,6 g  
Proteine 14,8 g  
Sale 1,4 g

#### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

#### SHELF LIFE

90 giorni dalla data di produzione.

#### ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore.  
Lasciarli affiorare e continuare la bollitura per 4 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250 g COD. EAN8056300722861 - COD. ARTICOLO: 05GRA16Z  
1.000g COD. EAN8056300723004 - - COD. ARTICOLO: 05GRA16K

*Tagliatelle.*



## **TAGLIATELLE FRESCHE.**

**INGREDIENTI:** Semola di GRANO duro, UOVA 28%.  
Le Uova provengono da allevamento a terra.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto

Valore energetico 1299 KJ / 306 Kcal

Grassi 2,8 g / Di cui saturi 0,9 g

Carboidrati 59,4 g / Di cui zuccheri 1,2 g

Proteine 10,9 g

Sale 0,13 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

60 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore.

Continuare la bollitura per 3 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250 g COD. EAN8056300722687 - COD. ARTICOLO: 03GRA01Z.

500 g COD. EAN 8056300723134 - COD. ARTICOLO: 03GRA01M.





## **ORTICHELLE.**

### **INGREDIENTI**

Semola di GRANO duro, UOVA 28%, ortica 2%  
Le Uova provengono da allevamento a terra.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto  
Valore energetico 1299 KJ / 306 Kcal -  
Grassi 2,8 g / Di cui saturi 0,9 g -  
Carboidrati 59,4 g / Di cui zuccheri 1,2 g -  
Proteine 10,9 g -  
Sale 0,13 g -

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

60 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore.  
Continuare la bollitura per 3 minuti circa.  
Scolarli e condirli a piacimento.

250 g COD. EAN8056300722915 - COD. ARTICOLO: 03GRA04Z  
500 g COD. EAN8056300723059 - COD. ARTICOLO: 03GRA04M



## **PAPPARDELLE.**

**INGREDIENTI:** Semola di GRANO duro, UOVA 28%.  
Le Uova provengono da allevamento a terra

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto  
Valore energetico 1299 KJ / 306 Kcal  
Grassi 2,8 g / Di cui saturi 0,9 g  
Carboidrati 59,4 g / Di cui zuccheri 1,2 g  
Proteine 10,9 g  
Sale 0,13 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

60 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore.  
Continuare la bollitura per 3 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250 g COD. EAN8056300722908 - COD. ARTICOLO: 03GRA09Z

500 g COD. EAN8056300723042 - COD. ARTICOLO: 03GRA09M



*Altre  
Specialità.*



## **GARGANELLI**

**INGREDIENTI:** Semola di GRANO duro, UOVA 28%.  
Le Uova provengono da allevamento a terra

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto  
Valore energetico 1299 KJ / 306 Kcal  
Grassi 2,8 g / Di cui saturi 0,9 g  
Carboidrati 59,4 g / Di cui zuccheri 1,2 g  
Proteine 10,9 g  
Sale 0,13 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

90 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore.  
Continuare la bollitura per 5 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250 g COD. EAN8056300722946 - COD. ARTICOLO: 09GRA01Z  
500 g COD. EAN8056300723080 - COD. ARTICOLO: 09GRA01M



## **GRAMIGNA PAGLIA E FIENO.**

**INGREDIENTI:** Semola di GRANO duro, UOVA 28%, farina di spinacio 2%  
Le Uova provengono da allevamento a terra - Trafilatura al bronzo.

### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali medi per 100g di Prodotto

Valore energetico 1299 KJ / 306 Kcal

Grassi 2,8 g / Di cui saturi 0,9 g

Carboidrati 59,4 g / Di cui zuccheri 1,2 g

Proteine 10,9 g

Sale 0,13 g

### **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

Tra 0°C e + 4°C - Confezionato in atmosfera protettiva.

### **SHELF LIFE**

90 giorni dalla data di produzione.

### **ISTRUZIONI E CONSIGLI PER LA COTTURA**

Versare il prodotto in acqua salata in leggero bollore.

Continuare la bollitura per 5 minuti circa. Scolarli e condirli a piacimento.

250 g COD. EAN8056300722953 - COD. ARTICOLO: 09GRA04Z

500 g COD.EAN 8056300723097 - COD. ARTICOLO: 09GRA04M





# GRATIFICO

*L'arte della pasta di Bologna*

**L'arte della pasta srl**  
via E.Mattei, 6/A  
40061 - Minerbio  
(Bologna) ITALIA  
☎ +39 051 0337400  
info@gratifico.it  
**www.gratifico.it**