



● E14



## Pici



6'/7'

TEMPO DI COTTURA



1,5kg €

A CARTONE



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

%

90

RESA PORZIONE DOPO LA  
COTTURA

ALTA TRADIZIONE