



SCHEMA TECNICA
PASTA SECCA BIOLOGICA
"MULTIGRANI ANTICHI"

DESCRIZIONE ARTICOLO	Pasta secca ottenuta da semola di grani antichi biologici coltivati nei terreni della nostra azienda agricola. Durante la pastificazione, all'impasto non viene aggiunto altro semolato proveniente da fonti esterne e non vengono aggiunte sostanze coloranti né conservanti né miglioratori di ogni genere.	
INGREDIENTI PRODOTTO	Semola di grani biologici (grano turanico Khorasan , grano duro Cappelli , grano duro Timilia) e acqua.	
INFORMAZIONI ALLERGENI	Contiene Glutine	
OGM	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione	
PESO NETTO PRODOTTO	500 g	
IVA	4%	
CERTIFICAZIONI E PREMI	Biologico certificato Sidel (codice operatore IT BIO 1599), Metodo Nobile, Menzione Speciale Puglia Food Awards, Eccellenze Italiane	
CARATTERISTICHE	Umidità massima 12,50 % Pasta Artigianale Trafilata al Bronzo Essiccata lentamente a bassa temperatura, 38°, fino a 24 ore Paese di Coltivazione e Molitura Grano: ITALIA - PUGLIA	
SCHEMA NUTRIZIONALE PER PORZIONE (VALORI MEDI) 100g (Assunzioni Giornaliere di Riferimento di un Adulto Medio)	Grassi 0,8 g di cui saturi 0 g Carboidrati 70,0 g di cui zuccheri 3,6 g	Fibre 1,6 g Proteine 13,0 g Sale 0,0175 g Energia 1453 kj / 342 Kcal
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Per una buona conservazione del prodotto, si consiglia di tenerlo in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, al riparo dai raggi solari e dall'acqua. Non conservare a temperature sotto lo zero.	

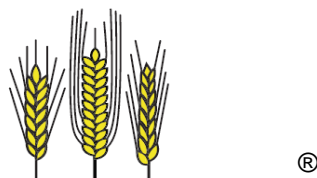
MODALITA' DI COTTURA	1,5 litri di acqua ogni 100g di pasta. Controllare la cottura fino a raggiungere quella desiderata. E' consigliata una cottura al dente.			
TIPO DI CONFEZIONE	Primario: confezione in sacchetti di polipropilene coex per alimenti Secondario: etichetta in carta (420 mm H totale divisa in fronte e retro x 105 mm L)			
ETICHETTATURA	L'etichetta rispetta le normative di legge e riporta tutti gli elementi in maniera chiara per il consumatore, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n.109 e Reg. UE 1169/2011			
TIPO DI IMBALLO	Cartoni ondulati delle dimensioni riportate nella tabella di seguito			
COMPOSIZIONE IMBALLI E BANCALIZZAZIONE	dimensioni colli espresse in cm / (volume collo)	confezioni per collo / (volume bancale)	colli per strato x strati / (altezza bancale)	colli totali su bancale 80x120 / (peso bancale)
<i>FORMATI CORTI</i>				
ORECCHIETTA BIO	l 30 x L 40 x H 24	20	8 x 6	48
EAN 8056446940112	(V collo = 0,029 m3)	(V pallet = 1,42 m3)	(H tot. 148 + pallet)	(kg tot. 504 + pallet)
CAVATELLINO RIGATO BIO	l 30 x L 40 x H 24	20	8 x 6	48
EAN 8056446940235	(V collo = 0,029 m3)	(V pallet = 1,42 m3)	(H tot. 148 + pallet)	(kg tot. 504 + pallet)
CASERECCIA BIO	l 30 x L 40 x H 24	16	8 x 6	48
EAN 8056446940174	(V collo = 0,029 m3)	(V pallet = 1,42 m3)	(H tot. 148 + pallet)	(kg tot. 408 + pallet)
CANNEROZZO BIO	l 30 x L 40 x H 24	16	8 x 6	48
EAN 8056446940150	(V collo = 0,029 m3)	(V pallet = 1,42 m3)	(H tot. 148 + pallet)	(kg tot. 408 + pallet)
MACCHERONE BIO	l 30 x L 40 x H 24	16	8 x 6	48
EAN 8056446940242	(V collo = 0,029 m3)	(V pallet = 1,42 m3)	(H tot. 148 + pallet)	(kg tot. 408 + pallet)
PENNA BIO	l 30 x L 40 x H 24	16	8 x 6	48
EAN 8056446940181	(V collo = 0,029 m3)	(V pallet = 1,42 m3)	(H tot. 148 + pallet)	(kg tot. 408 + pallet)
PENNETTA BIO	l 30 x L 40 x H 24	16	8 x 6	48
EAN 8056446940167	(V collo = 0,029 m3)	(V pallet = 1,42 m3)	(H tot. 148 + pallet)	(kg tot. 408 + pallet)
TUBETTINO BIO	l 30 x L 40 x H 24	16	8 x 6	48
EAN 8056446940198	(V collo = 0,029 m3)	(V pallet = 1,42 m3)	(H tot. 148 + pallet)	(kg tot. 408 + pallet)
NASTRINO BIO	l 30 x L 40 x H 24	16	8 x 6	48
EAN 8056446940426	(V collo = 0,029 m3)	(V pallet = 1,42 m3)	(H tot. 148 + pallet)	(kg tot. 408 + pallet)
STRISCETTA BIO	l 30 x L 40 x H 30	10	8 x 6	48
EAN 8056446940433	(V collo = 0,036 m3)	(V pallet = 1,79 m3)	(H tot. 186 + pallet)	(kg tot. 264 + pallet)
RIGATONE BIO	l 30 x L 40 x H 30	16	8 x 6	48
EAN 8056446940143	(V collo = 0,036 m3)	(V pallet = 1,79 m3)	(H tot. 186 + pallet)	(kg tot. 408 + pallet)
MEZZO RIGATONE BIO	l 30 x L 40 x H 30	16	8 x 6	48
EAN 8056446940600	(V collo = 0,036 m3)	(V pallet = 1,79 m3)	(H tot. 186 + pallet)	(kg tot. 408 + pallet)
FUSILLONE BIO	l 30 x L 40 x H 30	12	8 x 6	48
EAN 8056446940402	(V collo = 0,036 m3)	(V pallet = 1,79 m3)	(H tot. 186 + pallet)	(kg tot. 312 + pallet)
GNOCCONE BIO	l 30 x L 40 x H 30	20	8 x 6	48
EAN 8056446940396	(V collo = 0,036 m3)	(V pallet = 1,79 m3)	(H tot. 186 + pallet)	(kg tot. 504 + pallet)
CALAMARATA BIO	l 30 x L 40 x H 30	12	8 x 6	48
EAN 8056446940266	(V collo = 0,036 m3)	(V pallet = 1,79 m3)	(H tot. 186 + pallet)	(kg tot. 312 + pallet)
PACCHERO BIO	l 30 x L 40 x H 30	12	8 x 6	48
EAN 8056446940259	(V collo = 0,036 m3)	(V pallet = 1,79 m3)	(H tot. 186 + pallet)	(kg tot. 312 + pallet)
GRATTONI BIO	l 27 x L 39 x H 18	16	9 x 7	63
EAN 8056446940211	(V collo = 0,019 m3)	(V pallet = 1,27 m3)	(H tot. 132 + pallet)	(kg tot. 536 + pallet)

STELLINA BIO EAN 8056446940204	l 27 x L 39 x H 18 (V collo = 0,019 m3)	16 (V pallet = 1,27 m3)	9 x 7 (H tot. 132 + pallet)	63 (kg tot. 536 + pallet)
PUNTALINO BIO EAN 8056446940228	l 27 x L 39 x H 18 (V collo = 0,019 m3)	16 (V pallet = 1,27 m3)	9 x 7 (H tot. 132 + pallet)	63 (kg tot. 536 + pallet)
QUADRUCCIO BIO EAN 8056446940419	l 27 x L 39 x H 18 (V collo = 0,019 m3)	16 (V pallet = 1,27 m3)	9 x 7 (H tot. 132 + pallet)	63 (kg tot. 536 + pallet)
FORMATI LUNGI				
SPAGHETTO BIO Ø2 EAN 8056446940563	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	20 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 472 + pallet)
SPAGHETTO AD ARCO BIO Ø2 EAN 8056446940570	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	18 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 428 + pallet)
SPAGHETTONE BIO Ø3 EAN 8056446940129	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	24 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 562 + pallet)
SPAGHETTONE AD ARCO BIO Ø3 EAN 8056446940358	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	18 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 428 + pallet)
FETTUCINA BIO EAN 8056446940136	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	24 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 562 + pallet)
FETTUCINA AD ARCO BIO EAN 8056446940556	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	16 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 382 + pallet)

CONDIZIONI DI TRASPORTO	Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto se non quelle dettate dal buon senso			
PRODOTTO DA	AZ. AGR. VISCANTI di DONY VISCANTI P.IVA 07097600725			
CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI	Recinto Columella, 4 75100 - MATERA (MT)			

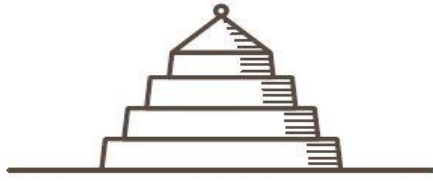
VISCANTI AGRICULTURE è un marchio registrato, proprietà di: **AZ. AGR. VISCANTI - via Iazzitiello, 32 70029 SANTERAMO IN COLLE (BA) P.IVA 07097600725 Email: aziendaviscanti@gmail.com**

**Sito web: aziendaviscanti.com Facebook: viscanti agriculture Instagram: viscantiagriculture
LinkedIn: Dony Viscanti Whatsapp: 329 725 0760**



MULTIGRANI ANTICHI





®

VISCANTI
A G R I C U L T U R E
— 1965 —

**ORGANIC DRY PASTA
DATA SHEET
"ANCIENT MULTIGRAINS"**

DESCRIPTION	Dried pasta obtained from semolina of organic ancient grains grown in the lands of our farm. During the pasta making process, no other semolina from external sources is added to the dough and no coloring substances, preservatives or improvers of any kind are added.
INGREDIENTS	semolina made of organic wheats (Khorasan turanicum wheat, Cappelli durum wheat, Timilia durum wheat) and water.
ALLERGENS	contains gluten
OGM	OGM free
SHELF-LIFE	24 months from production date
PRODUCT NET WEIGHT	500 g
CERTIFICATIONS AND AWARDS	Organic certificate Sidel (operator code IT BIO 1599), Noble Method, Special Mention Puglia Food Awards, Certificate of Italian excellence
CHARACTERISTICS	Humidity max 12,50% Bronze - drawn artisanal pasta Slowly dried at low temperatures, 38°, up to 24 hours Country of cultivation and milling of wheat: ITALY – PUGLIA
NUTRITION DECLARATION FOR (AVERAGE VALUES) 100g (Reference daily intakes of an average adult)	Fat 0,8 g Saturated fat 0 g Carbohydrates 70,0 g Sugars 3,6 g Fibers 1,6 g Proteins 13,0 g Salt 0,0175 g Energy 1453 kj / 342 Kcal
CONSERVATION METHODS	For a good storage of the product, it is recommended to keep it in a cool and dry place, away from heat sources, away from sunlight and water. Do not store at temperatures below zero.

COOKING INSTRUCTION	1,5 liters of water for 100g of pasta. Keep checking the pasta as it cooks, to ensure the right consistency. We recommend cooking it <i>al dente</i> .			
TYPE OF PACKAGE	Primary: packaging in coex polypropylene bags for food Secondary: paper label (420 mm H total divided into front and back x 105 mm L)			
LABELING	The label complies with the law and shows all the elements in a clear way for the consumer, as established by D.Lgs. 27 January 1992, n. 109 and Reg. EU 1169/2011			
TYPE OF PACKAGING	Corrugated cartons of the dimensions shown in the table below			
PACKAGING COMPOSITION AND PALLETIZING	package dimensions expressed in cm / package volume	packages for package / pallet volume	packages for layers x layers / pallet height	total packages on pallet 80x120 / pallet weight
<u>SHORT PASTA TYPES</u>				
ORECCHIETTA BIO EAN 8056446940112 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 24 (V collo = 0,029 m3)	20 (V pallet = 1,42 m3)	8 x 6 (H tot. 148 + pallet)	48 (kg tot. 504 + pallet)
CAVATELLINO RIGATO BIO EAN 8056446940235 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 24 (V collo = 0,029 m3)	20 (V pallet = 1,42 m3)	8 x 6 (H tot. 148 + pallet)	48 (kg tot. 504 + pallet)
CASERECCIA BIO EAN 8056446940174 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 24 (V collo = 0,029 m3)	16 (V pallet = 1,42 m3)	8 x 6 (H tot. 148 + pallet)	48 (kg tot. 408 + pallet)
CANNEROZZO BIO EAN 8056446940150 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 24 (V collo = 0,029 m3)	16 (V pallet = 1,42 m3)	8 x 6 (H tot. 148 + pallet)	48 (kg tot. 408 + pallet)
MACCHERONE BIO EAN 8056446940242 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 24 (V collo = 0,029 m3)	16 (V pallet = 1,42 m3)	8 x 6 (H tot. 148 + pallet)	48 (kg tot. 408 + pallet)
PENNA BIO EAN 8056446940181 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 24 (V collo = 0,029 m3)	16 (V pallet = 1,42 m3)	8 x 6 (H tot. 148 + pallet)	48 (kg tot. 408 + pallet)
PENNETTA BIO EAN 8056446940167 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 24 (V collo = 0,029 m3)	16 (V pallet = 1,42 m3)	8 x 6 (H tot. 148 + pallet)	48 (kg tot. 408 + pallet)
TUBETTINO BIO EAN 8056446940198 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 24 (V collo = 0,029 m3)	16 (V pallet = 1,42 m3)	8 x 6 (H tot. 148 + pallet)	48 (kg tot. 408 + pallet)
NASTRINO BIO EAN 8056446940426 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 24 (V collo = 0,029 m3)	16 (V pallet = 1,42 m3)	8 x 6 (H tot. 148 + pallet)	48 (kg tot. 408 + pallet)
STRISCETTA BIO EAN 8056446940433 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 30 (V collo = 0,036 m3)	10 (V pallet = 1,79 m3)	8 x 6 (H tot. 186 + pallet)	48 (kg tot. 264 + pallet)
RIGATONE BIO EAN 8056446940143 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 30 (V collo = 0,036 m3)	16 (V pallet = 1,79 m3)	8 x 6 (H tot. 186 + pallet)	48 (kg tot. 408 + pallet)
MEZZO RIGATONE BIO EAN 8056446940600 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 30 (V collo = 0,036 m3)	16 (V pallet = 1,79 m3)	8 x 6 (H tot. 186 + pallet)	48 (kg tot. 408 + pallet)
FUSILLONE BIO EAN 8056446940402 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 30 (V collo = 0,036 m3)	12 (V pallet = 1,79 m3)	8 x 6 (H tot. 186 + pallet)	48 (kg tot. 312 + pallet)
GNOCCONE BIO EAN 8056446940396 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 30 (V collo = 0,036 m3)	20 (V pallet = 1,79 m3)	8 x 6 (H tot. 186 + pallet)	48 (kg tot. 504 + pallet)
CALAMARATA BIO EAN 8056446940266 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 30 (V collo = 0,036 m3)	12 (V pallet = 1,79 m3)	8 x 6 (H tot. 186 + pallet)	48 (kg tot. 312 + pallet)
PACCHERO BIO EAN 8056446940259 (dati tecnici)	l 30 x L 40 x H 30 (V collo = 0,036 m3)	12 (V pallet = 1,79 m3)	8 x 6 (H tot. 186 + pallet)	48 (kg tot. 312 + pallet)
GRATTONI BIO EAN 8056446940211 (dati tecnici)	l 27 x L 39 x H 18 (V collo = 0,019 m3)	16 (V pallet = 1,27 m3)	9 x 7 (H tot. 132 + pallet)	63 (kg tot. 536 + pallet)

STELLINA BIO EAN 8056446940204 (dati tecnici)	l 27 x L 39 x H 18 (V collo = 0,019 m3)	16 (V pallet = 1,27 m3)	9 x 7 (H tot. 132 + pallet)	63 (kg tot. 536 + pallet)
PUNTALINO BIO EAN 8056446940228 (dati tecnici)	l 27 x L 39 x H 18 (V collo = 0,019 m3)	16 (V pallet = 1,27 m3)	9 x 7 (H tot. 132 + pallet)	63 (kg tot. 536 + pallet)
QUADRUCCIO BIO EAN 8056446940419 (dati tecnici)	l 27 x L 39 x H 18 (V collo = 0,019 m3)	16 (V pallet = 1,27 m3)	9 x 7 (H tot. 132 + pallet)	63 (kg tot. 536 + pallet)
<u>LONG PASTA TYPES</u>				
SPAGHETTO BIO Ø2 EAN 8056446940563 (dati tecnici)	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	20 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 472 + pallet)
SPAGHETTO AD ARCO BIO Ø2 EAN 8056446940570 (dati tecnici)	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	18 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 428 + pallet)
SPAGHETTONE BIO Ø3 EAN 8056446940129 (dati tecnici)	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	24 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 562 + pallet)
SPAGHETTONE AD ARCO BIO Ø3 EAN 8056446940358 (dati tecnici)	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	18 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 428 + pallet)
FETTUCCINA BIO EAN 8056446940136 (dati tecnici)	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	24 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 562 + pallet)
FETTUCINA AD ARCO BIO EAN 8056446940556 (dati tecnici)	l 25 x L 40 x H 33 (V collo = 0,033 m3)	16 (V pallet = 1,65 m3)	9 x 5 (H tot. 172 + pallet)	45 (kg tot. 382 + pallet)

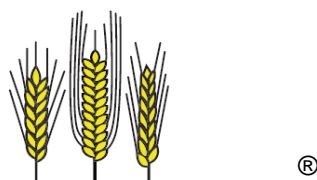
TRANSPORT CONDITIONS	As this is dry pasta, no special transport procedures are required other than those dictated by common sense
-----------------------------	--

PRODUCED BY	AZ. AGR. VISCANTI di DONY VISCANTI P.IVA 07097600725
--------------------	--

PACKAGED AT THE FACTORY	Recinto Columella, 4 75100 - MATERA (MT)
--------------------------------	--

VISCANTI AGRICULTURE is a registered trademark, property of: AZ. AGR. VISCANTI - via Iazzitiello, 32 70029 SANTERAMO IN COLLE (BA) P.IVA 07097600725 Email: aziendaviscanti@gmail.com

Website: aziendaviscanti.com Facebook: [viscanti agriculture](https://www.facebook.com/viscantiagriculture) Instagram: [viscantiagriculture](https://www.instagram.com/viscantiagriculture) LinkedIn: [Dony Viscanti](https://www.linkedin.com/company/dony-viscanti) Whatsapp: 329 725 0760



MULTIGRANI ANTICHI

