

BIGOLI DE ALPIN BORELLA GR 1000 LUNGHI  
BIGOLI DE ALPIN BORELLA GR 1000 LONG

ART.019

CODICE E.A.N. - BAR CODE 8 003237 000197

BIGOLI DE ALPIN BORELLA GR 500 CORTI  
BIGOLI DE ALPIN BORELLA GR 500 SHORT

ART.018

CODICE E.A.N. - BAR CODE 8 003237 000180

Spaghettoni di antica ricetta, "TIPICA" specialità di Bassano del Grappa, cellofanati e astucciati.  
Spaghettoni, old recipe, "TYPICAL" specialità of Bassano del Grappa, in cellophane and cases

### CARTONI-CARDBOARD BOXES-EUROPALLES

	GR 1000	GR 500
PESO LORDO - GROSS WEIGHT:	Kg. 14	Kg 13
PESO NETTO - NET WEIGHT:	Kg 12	Kg 12
CONFEZIONI - CASES:	12 da 1000gr.	24 da 500 gr.
MISURE - SIZE:	cm. 57 x 20 x h17	cm. 57 x 20 x h17

EUROPALLETS:	48 cartoni- cardboard boxes	48 cartoni- cardboard boxes
PESO LORDO - GROSS WEIGHT:	Kg. 672	Kg 624
PESO NETTO - NET WEIGHT :	Kg 576 c/ca approximately	Kg 576 c/ca approximately
MISURE - SIZE:	cm. 80 x 120 x h146	cm. 80 x 120 x h146

### CARATTERISTICHE TECNICHE:

**FORMATO / FORMAT:** SPAGHETTONI

**SPESSORE / THICKNESS:** mm. 2

**INGREDIENTI / INGREDIENTS:** semolato di grano duro, acqua. Contiene glutine / durum wheat semolina flour, water. Contains gluten.

**COMPOSIZIONE ORGANOLETTICA / COMPOSITION:** secondo le leggi italiane / in conformity with italian laws.

**STAMPO / MOULD:** trafila in teflon / teflon proceeding.

**COTTURA / COOKING:** 12 minuti ca. / 12 minutes approximately

**CARATTERISTICHE / PECULIARITIES:** ha colore, sostanza, resistenza alla cottura, gusto e profumo inconfondibili / colour, substance to cooking, unique taste and fragrance.

**CONFEZIONE / PACKAGING:** cellofanati e astucciati / in cellophane and cases.



Le tradizioni  
de Bassan

### BORELLA & C. S.r.l.

Uffici e Stabilimento Via Industria, 49  
30010 Camponogara VENEZIA

Tel +39-(0)41-4174391 - Fax +39-(0)41-463324  
info@bigolidebassan.com - borellac1@borella.191.it  
www.bigolidebassan.com

PRODOTTO IN ITALIA  
MADE IN ITALY

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA

BORELLA