

VOIELLO

Voiello Linguine



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Linguine jest to rodzaj długiego makaronu z mąki durum. Jego długość porównywalna jest do spaghetti, jednak w przeciwieństwie do niego makaron linguine posiada płaski przekrój. Produkt ten wywodzi się z Genui, często zwany tam też jest trenette.

Sugestie:

Szczególny kształt tego makaronu sprawia, iż idealnie komponuje się z sosami na bazie ryb. W Ligurii typowym dodatkiem do niego jest pesto. Czas gotowania: 6 min.

Dane techniczne

Rodzaj:

Składniki: Mąka durum, woda. Produkowany przy użyciu tradycyjnych matryc z brązu.

Alergeny:

Opakowanie:

Waga: 500 gram

Sposób przechowywania:

Kraj pochodzenia:



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1521 kJ / 359 kcal
Tłuszcze:	2,0 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g)
Węglowodany:	69,7 g w tym cukry 3,5 g
Białka:	14 g
Sól:	0,013 g
Błonnik:	3,0 g