

LA MOLISANA

Bucatini Molisana



POCHODZENIE PRODUKTU:

Molise



Opis

Długi makaron typu spaghettoni, czyli rodzaj grubszego spaghetti, z otworkiem na całej długości. Bucatini La Molisana to jeden z rodzajów makaronów, który w najlepszy sposób oddaje tradycję rzymską. Należy do luksusowej linii makaronów produkowanych na matrycach z brązu, ziarnie obrabianym na kamieniu, dzięki czemu przenosi na stół antyczny smak prawdziwego makaronu.

Sugestie

Idealny do Carbonary, Amatriciany lub Cacio e Pepe.

Dane techniczne

Składniki:	Semolina z pszenicy twardej, woda.
Opakowanie:	Plastikowe
Masa netto:	500 g
Karton:	24 sztuki



Kraj pochodzenia: Włochy

Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1489 kJ / 351 kcal

Tłuszcze: 1 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g)

Węglowodany: 70 g (w tym cukry 4,0 g)

Białka: 14 g

Sól: 0,02 g

Błonnik: 3,0 g

Alergeny

PSZENICA