

Pastificio G. di Martino Linguine Dolce&Gabbana

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Na Zamówienie

Opis

Ciasto na makaron jest przeciągane przez specjalne matryce z brązu i wolno suszone. Średni rozmiar *linguine* doskonale nadaje się do wszelkiego rodzaju sosów, od tych lżejszych po bardziej aromatyczne i pikantne. *Linguine* Di Martino są idealne do wielu włoskich przepisów, takich jak słynny makaron z małżami lub, prostszy, z sosem pomidorowym. Produkt potwierdzony certyfikatem I.G.P. Opakowanie sygnowane jest domem mody Dolce&Gabbana.

Sugestie

Długi, cienki format sprawia, że idealnie nadają się do dań rybnych lub warzywnych, podkreślając każdy smak. Odpowiedni również do dania *aglio olio e peperoncino*, a dla odważnych z zielonym pesto algowym i małżami.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj:

Makaron

Składniki:

PSZENICA durum (kraj pochodzenia: Włochy) (GLUTEN), woda.



Opakowanie:	Celofanowe
Waga:	500 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w miejscu chłodnym, suchym, czystym (z dala od strączków, jarzyn, ryżu, środków czystości, substancji aromatyzujących), w miarę możliwości z dala od światła słonecznego.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1502kJ / 354kcal
Tłuszcze:	1.3 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g)
Węglowodany:	70 g (w tym cukry 3.3 g)
Białka:	14 g
Sól:	0,01g

Alergeny

PSZENICA (GLUTEN).