

Pastificio G. di Martino Vermicelli Dolce&Gabbana



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Na Zamówienie

Opis

Produkt potwierdzony certyfikatem I.G.P. *Vermicelli* to długi format podobny do *spaghetti*, charakteryzujący się grubszą średnicą i dawnym pochodzeniem. Porada dla fanów pasty: w chłodnych porach roku spróbuj połamać makaron i wrzucić go do parującej zupy z roślin strączkowych. Produkt pozyskany z surowca doskonałej jakości – semoliny z włoskiej pszenicy durum. Ciasto na makaron jest przeciągane przez specjalne matryce z brązu i wolno suszone. Opakowanie produktu sygnowane domem mody Dolce&Gabbana.

Sugestie

Dzięki swojej wszechstronności makaron nadaje się do wielu różnych kombinacji, a także dobrze komponuje się z szybkimi, tradycyjnymi włoskimi sosami, takimi jak sos pomidorowo-bazyliowy lub ponadczasowe *aglio olio e peperoncino*.

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).