

Pastificio G. di Martino Tagliatelle



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Na Zamówienie

Opis

Produkt potwierdzony certyfikatem I.G.P.. Ciasto na makaron jest przeciągane przez specjalne matryce z brązu i wolno suszone. Tagliatelle to jeden z najpopularniejszych makaronów kuchni włoskiej. Ten konkretny od Pastificio di Martino, produkowany jest w kampańskim miasteczku Gragnano. Mają wiekową tradycję oraz bardzo często są uważane za najbardziej reprezentatywny kształt kuchni lokalnej.

Sugestie

Idealnie pasują do bolońskiego ragù, do sosów na bazie grzybów, ale także do sosów warzywnych i wielu innych. Format uniwersalny oraz dający możliwość kulinarnego popisu.

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).
