

Pastificio G. di Martino Candele Dolce&Gabbana

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



NOWOŚĆ



Na Zamówienie

Opis

Wydłużony kształt świeczek. Ciasto na makaron jest przeciągane przez specjalne matryce z brązu i wolno suszone. Produkt potwierdzony certyfikatem I.G.P.

Produkt rzemieślniczy, który według tradycji był ręcznie pakowany w niebieski papier, tzw. *carta maccheroni*. Tradycja ta pochodzi z małego miasteczka Gragnano w Kampanii. Ten rodzaj makaronu wymaga 11 minut by ugotować go al dente. Opakowanie makaronu sygnowane jest marką sławnego na całym świecie domu mody Dolce&Gabbana.

Sugestie

Idealnie pasują do włoskiej zupy fasolowej, a także do bardziej skomplikowanych dań z piekarnika np. z beszamelem.

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).