

Pastificio G. di Martino Spaghetti Lunghi Dolce&Gabbana

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



NOWOŚĆ



Na Zamówienie

Opis

Ciasto na makaron jest przeciągane przez specjalne matryce z brązu i wolno suszone. Produkt potwierdzony certyfikatem I.G.P. Długie spaghetti to hołd dla miasteczka Gragnano w Kampanii. Rzemieśniczy produkt zawinięty w tradycyjny niebieski papier. Czas gotowania makaronu al dente to 8 minut. Opakowanie produktu sygnowane jest marką domu mody Dolce&Gabbana.

Sugestie

Produkt idealny dla takich dań jak carbonara czy do sosu all'arrabiata.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Rodzaj:

Makaron

Składniki:

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

Opakowanie:

Celofanowe



Waga:	1 kg
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).