

Pastificio G. di Martino Mezzi Rigatoni Dolce&Gabbana

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Na Zamówienie

Opis

Mezzi Rigatoni to smakołyk dla wszystkich fanów włoskiej pasty. Jeśli chodzi o format, ma on 3,5 cm długości i 8 milimetrów średnicy. Rzemieślnicze przetwórstwo oraz dbałość o wybór odpowiednich surowców sprawiają, że najwyższej jakości makaron jest gotów zaspokoić najbardziej wymagające podniebienia. Ciasto na makaron jest przeciągane przez specjalne matryce z brązu i wolno suszone. Produkt potwierdzony certyfikatem I.G.P.. Opakowanie sygnowane domem mody Dolce&Gabbana.

Sugestie

Możecie użyć go, na przykład, aby przygotować tradycyjne danie makaronowe z sosem lub np. pastę na zimno – z serem i warzywami.

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).
