

LA MOLISANA

## Conchiglioni Molisana



POCHODZENIE PRODUKTU:

Molise



### Opis

Makaron Conchiglioni 313, produkt bogaty w białko, doskonale się gotuje. Makaron o kształcie dużych prążkowanych muszli. Zachwycający kontrast między chropowatą, prążkowaną powierzchnią zewnętrzną a gładkim wnętrzem.

Luksusowa linia makaronów Molisana, wytwarzanych na matrycach z brązu, z ziarnem obrabianym na kamieniu. Obszar Molise jest idealną krainą do produkcji makaronu, o czym świadczy mnożenie się fabryk i młynów już na początku ubiegłego wieku. Ważna tradycja „maccaronai”, którą La Molisana podchwyciła i utrwaliła w imię jakości. Rezultatem licznych etapów mielenia ziarna jest bardzo czysta semolina o bursztynowo-żółtym kolorze, przyjemnie ziarnistej konsystencji, która idealnie się łączy z lokalną wodą z serca masywu Matese, o właściwościach oligomineralnych.

### Sugestie

Conchiglioni to makaron wręcz stworzony do nadziewania i zapiekania. [Zainspiruj się.](#)

### Dane techniczne

Rodzaj:

Makaron



Składniki:	Semola z PSZENICY typu durum (GLUTEN), woda. Może zawierać śladowe ilości SOI i GORCZYCA
Opakowanie:	Papierowe
Waga:	500 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1489 kJ / 351 kcal
Tłuszcze:	1 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g)
Węglowodany:	70 g (w tym cukry 4 g)
Białka:	14 g
Sól:	0,02 g
Błonnik:	3 g

## Alergeny

PSZENICA (GLUTEN). Może zawierać śladowe ilości SOI i GORCZYCY