

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 09:10

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/antichi-poderi-makaron-wloski-fusilli-nero-sepia-500g-p-1041.html>



ANTICHI PODERI Makaron włoski Fusilli Nero sepia 500g

Cena	22,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8009167098402
Kod EAN	8009167098402
Producent	Antichi Poderi Toscani
EAN (GTIN)	8009167098402
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.51 kg
Produkt nie zawiera	konserwantów
Certyfikat	brak
Cechy dodatkowe	brak
Waga	500 g
Rodzaj	świderki
Nazwa handlowa	fusilli
Marka	Antichi poderi Toscano
Kod producenta	8009167098402

Opis produktu

ANTICHI PODERI
TOSCANI

Antichi Poderi Toscani to rodzinna, toskańska fabryka makaronu założona w 1860 roku. Aktualnie zarządzana jest przez piąte pokolenie rodziny, które podtrzymuje tradycyjną produkcję włoskiego makaronu. Rzemieślnicza produkcja toskańskiego makaronu na matrycach z brązu, wyłącznie z włoskiej pszenicy sprawia, że makaron Antichi Poderi Toscani ma wyjątkowy, rustykalny smak i charakter. Starożytny smak toskańskich makaronów oraz duży wybór popularnych i regionalnych kształtów pasty sprawia, że każdy miłośnik kuchni włoskiej znajdzie w ofercie Antichi Poderi Toscani swój ulubiony makaron.



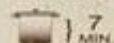
**ANTICHI PODERI
TOSCANI**

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON GERME DI GRANO E

NERO DI SEPPIA

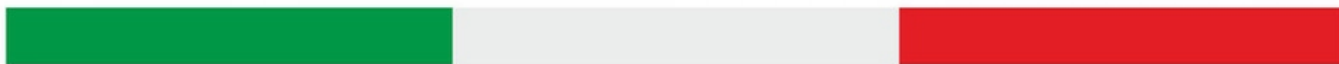
PASTA WITH WHEAT GERM AND BLACK SQUID INK
NUDELN MIT WEIZENKEIMEN UND TINTENFISCHTINTE
PÂTES AVEC GERME DE BLE ET ENCRE DE SEICHE
PASTAS CON GERMEN DE TRIGO Y TINTA DE SEPIA
MASSA COM GERME DE GRÃO E TINTA DE LULA

PESO NETTO **500g e**
NET WEIGHT
NETTOINHALT
POIDS NET
PESO NETO **17.6 OZ**



DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL VISO IL SACCHETTO / BEST BEFORE - SEE THE BAG
MINDESTENS HALTBAR BIS ZUM VERPACKUNG / A CONSUMER DE PREFERENCE AVANT LE
VOIR LE SACHET / CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL VER BOLSÃO
A CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE VER SACO

Antichi Poderi Fusilli Nero di Seppia to unikalny makaron o kształcie spiralek, wyróżniający się czarnym kolorem dzięki dodatkowi naturalnego atramentu z kałamarnicy (nero di seppia). Dzięki swojej wyjątkowej strukturze idealnie łączy się z różnorodnymi sosami, a jego charakterystyczny smak wzbogaca każde danie, szczególnie te inspirowane kuchnią śródziemnomorską.



M A D E I N I T A L Y