

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/antichi-poderi-wloski-tagliolini-z-truflami-250g-p-1095.html>

ANTICHI PODERI włoski Tagliolini z truflami 250g

Cena brutto	23,90 zł
Cena netto	22,76 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	Spaghetti Tagliolini Tartufo 250g
Kod EAN	8009167218183
Producent	Antichi Poderi Toscani
Marka	inny
Rodzaj	spaghetti
Cechy dodatkowe	brak
Produkt nie zawiera	konserwantów
EAN (GTIN)	8009167218183
Sól	0.1 g
Błonnik	4.1 g
Kod producenta	Spaghetti Tagliolini Tartufo 250g
Nazwa handlowa	TOSCANI Makaron z truflami 250g
Waga	250 g
Certyfikat	brak
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.25 kg
Węglowodany	68 g
Cukry	4.6 g

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. Rzemieśnicza 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

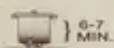
TARTUFO

(TUBER AESTIVUM VITT.)

PASTA WITH WHEAT GERM AND TRUFFLE
NUDELN MIT WEIZENKEIMEN UND TRUFFEL
PATES AU GERME DE BLE ET A LA TRUFFE D'ETE
PASTAS CON GERMEN DE TRIGO Y TRUFA
MASSA COM GERME DE GRAO E TRUFA

PESO NETTO
NET WEIGHT
NETTOWINHALT
POIDS NET
PESO NETO

250g e
8.8 OZ



DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL VEDI SACCHETTO / BEST BEFORE: SEE THE BAG
MINDESTENS HALTBAR BIS: SIEHE VERPACKUNG / A' CONSUMMER DE PREFERENCE AVANT LE
VOIR LE SACHET / CONSUMIR PREFEREMENTE ANTES DEL VER BOLSO
A CONSUMIR DE PREFERENCIA ANTES DE VER SACO

Wykonane ręcznie z semoliny z tokańskiej pszenicy durum, charakteryzują się wspaniałym aromatem uwalnianym podczas gotowania przez trufle i zarodki pszenicy. Dzięki temu idealnie nadają się do podawania z masłem truflowym, świeżymi truflami lub sosami grzybowymi. Można je mieszać z tagliolini jajecznym lub tagliolini pokrzywowym, których czas gotowania jest taki sam (5 minut), aby uzyskać bardziej kolorowe i aromatyczne danie!



M A D E I N I T A L Y