Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 15:52

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/di-bari-ortolana-wloski-makaron-fusilli-trafilati-p-580.html




# Di Bari Ortolana włoski makaron FUSILLI TRAFILATI

| | |
|---|---|
| Cena | **11,99 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Kod EAN | **8003007817116** |
| Producent | **Di Bari** |
| EAN | **8003007817116** |
| Waga | **0.5 kg** |
| Rodzaj | **świderki** |
| Nazwa handlowa | **Di Bari Ortolana włoski makaron FUSILLI TRAFILATI 500g** |
| Marka | **Di Bari** |

## Opis produktu

**Pastificio Di Bari Tarall'Oro** narodziło się w 1982 roku w przyjemnej okolicy w południowo-wschodniej części Bari, a dokładnie w Turi. Początkowo produkowali tylko taralli czyli małe włoskie kruche obwarzanki. Po kilku latach rozpoczęli nową linię, obejmującą produkcję makaronów rzemieślniczych, która od razu zdobyła uznanie na rynku. Produkcja odbywa się z wykorzystaniem semoliny ekstra kalibrowanej, pozyskiwanej do ekstrakcji najlepszej pszenicy durum. Początkowo proces produkcyjny odbywał się przy użyciu rzemieślniczych maszyn, które pozwalały na produkcję makaronów tylko w formach orecchiette, cavatelli, fusilli, strascinate i capunti. Jednak w kolejnych latach dzięki ciągle rosnącemu zainteresowaniu klientów, zainstalowano nowe linie produkcyjne oraz nowy park maszynowy wyposażony w matryce z brązu, które pozwoliły na produkcję kolejnych form - między innymi kółek czy strozzapreti.

Chociaż przez lata wprowadzano nowe technologie, produkcja pozostaje wierna tradycjom, aby zachować smaki z przeszłości.

**Linia Ortloana** to makarony rzemieślnicze poddane procesowi powolnego suszenia w celu utrzymania możliwie niezmienionych cech jakościowych surowca.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania: 15 minut

Wskazówka: czas gotowania podany jest na opakowaniu, zalecamy jednak sprawdzanie miękkości makaronu w trakcie gotowania, dopasowując ją do indywidualnych preferencji.

najlepiej spożyć przed: 01.06.2025


DI BARI
Grano 100% Italiano
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
ORTOLANA
ESSICCATA LENTAMENTE
TRAFILATA AL BRONZO
SOLO
INGREDIENTI
NATURALI
SEMOLA
EXTRA
CALIBRATA
500g e
17,6 oz - 1,1 lb
FUSILLI TRAFILATI
ALL'ORTOLANA
TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME
06m





PASTIFICIO PER TRADIZIONE ®

1982

# DI BARI

*Autentiche emozioni di Puglia*

| Wartość odżywcza | dla 100 g |
|---|---|
| Wartość energetyczna | 1556kJ/366kcal |
| Tłuszcz | 1.2 g |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone | 0.5 g |
| Węglowodany | 76.8 g |
| w tym cukry | 2.2 g |
| Błonnik | 1.4 g |
| Białko | 12.1 g |
| Sól | 0.0 g |

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E  I N  I T A L Y