Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 06:38

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/di-bari-wloski-makaron-spaghetti-nero-sepia-250g-p-183.html



Di Bari włoski makaron SPAGHETTI nero sepia 250g

Cena	**12,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Di Bari**
EAN	**8003007826286**
Waga	**0.25 kg**
Rodzaj	**spaghetti**
Nazwa handlowa	**Di Bari włoski makaron SPAGHETTI nero sepia 250g**
Marka	**Di Bari**
Kod producenta	**SPAGHETTI nero di sepia**

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.


100% INGREDIENTI NATURALI
Grano 100% Italiano
TRAFILATI AL BRONZO
SPAGHETTI
RIGATI
ESSICCATI LENTAMENTE
Nero di Seppia
PASTIFICIO PER TRADIZIONE
1982
DI BARI
Autentiche emozioni di Puglia
250g e
8,8 oz - 0,55 lb

Spaghetti rigati Nero di Sepia to czarny makaron rzemieślniczy z dodatkiem atramentu mątwy. Wytwarzany jest w matrycy z brązu i poddany procesowi powolnego suszenia w celu utrzymania możliwie niezmienionych cech jakościowych surowca.



Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

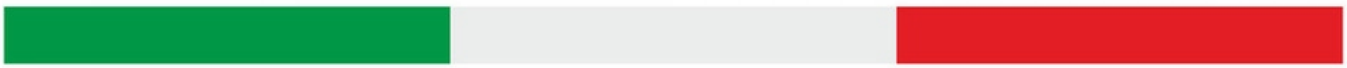
Czas gotowania: 10-11 minut

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

najlepiej spożyć przed: 24.03.2023

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1548kJ/365kcal
Tłuszcz	1.3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.5 g
Węglowodany	75.0 g
w tym cukry	1.8 g
Błonnik	1.4 g
Białko	12.0 g
Sól	0.0 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y