

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/granoro-dedicato-wloski-makaron-elicoitali-no261-p-607.html>



GRANORO DEDICATO włoski makaron ELICOITALI No261

Cena	8,49 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	ELICOITALI No261
Kod EAN	8007290000569
Producent	Granoro Dedicato
EAN (GTIN)	8007290000569
Waga	0.5 kg
Rodzaj	rurki
Nazwa handlowa	GRANORO DEDICATO ELICOITALI No261
Marka	Granoro
Kod producenta	ELICOITALI No261

Opis produktu

Od 1967 roku do dziś jakość, bezpieczeństwo, właściwości odżywcze i zrównoważony rozwój produktów to podstawowe zasady, którymi kieruje się firma Granoro. Granoro ma siedzibę w prowincji Bari w Corato, mieście położonym w Apulii na obszarze przedmurgiańskim, kilka kilometrów od sugestywnego Castel del Monte i na skraju kraju Capitanata, serca południowych Włoch, obszarze bogatym w historię i głęboko zakorzenione tradycje, znanej kolebki produkcji najlepszej pszenicy durum, nie tylko we Włoszech, ale i w Europie. Pastificio Granoro ma jedną fabrykę w Corato, w której założyciel firmy - Pan Attilio Mastromauro wraz ze swoimi córkami Marina i Danielą codziennie nadzorują wszystkie procesy produkcyjne, tak aby jakość makaronu Granoro była zawsze stała.

Linia "Dedicato alla nostra terra" 100% Puglia zrodziła się z silnego pragnienia Granoro, aby ulepszyć produkty rolne uprawiane w Apulii. Ponieważ tradycja Granoro jest ściśle związana z tym regionem, linią Dedicato chcą przyczynić się do zrównoważonego rozwoju rolnictwa Apulii i wzmocnić bezpośrednie powiązanie między rolnikami i konsumentami, oparte na wspólnych wartościach, takich jak poszanowanie środowiska, przywracanie tradycji i autentyczność produktów. Marka Granoro to zdrowy i autentyczny dialog między wsią a miastem, rolnictwem i przemysłem, który znajduje swój maksymalny wyraz w makaronach linii Dedicato z pszenicy z wnętrza ziaren pochodzących tylko z Apulii.

Dzięki chropowatej strukturze (Trafilata al' Bronzo) makaron Granoro Dedicato idealnie łączy się z sosami, oliwą czy składnikami sałatek. Ze względu na unikalny i powolny sposób przetwarzania i wysoką jakość pszenicy twardej Durum makaron pozostaje al dente nawet przy długim gotowaniu.

ELICOITALI No261

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania: 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: 31.01.2025







Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1507 kJ /355 Kcal
Tłuszcz	1,5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,5 g
Węglowodany	71 g
w tym cukry	3 g
Białko	13 g
Sól	0 g

kraj pochodzenia: Włochy