

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/la-molisana-makaron-mezzi-rigatoni-no32-500g-p-612.html>



LA MOLISANA makaron Mezzi Rigatoni No32 - 500g

Cena brutto	7,99 zł
Cena netto	7,61 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8004690053225
Producent	La Molisana
Nazwa handlowa	LA MOLISANA makaron Mezzi Rigatoni No32 500g
Waga	500 kg
Marka	La Molisana
Rodzaj	 rurki
EAN (GTIN)	8004690053225

Opis produktu

La Molisana jest makaronem wyprodukowanym wyłącznie z włoskiej pszenicy uprawianej w regionach **Molise, Apulii, Marche, Lazio i Abruzzi**, obszarach naturalnie nadających się do produkcji zbóż, dzięki szczególnie korzystnemu klimatowi. Z wyselekcjonowanych nasion powstaje najwyższej jakości wysokobiałkowa **pszenica durum**, o wyjątkowej wytrzymałości i elastyczności. Tak powstają makarony o jakości premium.

Tym, co charakteryzuje makarony **Molisana** i czyni je wyjątkowymi, jest łuskanie pszenicy durum tradycyjną metodą kamienną, która zgodnie z najwyższymi normami bezpieczeństwa żywności, z dbałością i szacunkiem oczyszcza ziarno w celu uzyskania makaronu o absolutnie naturalnym smaku.

Mezzi Rigatoni

Mają doskonały kształt, dużą grubość i niesamowitą chropowatość. Można je wzbogacać w tysiącach przepisów, od najprostszych po najbardziej wyrafinowane. Od Mezzi rigatoni z serem i pieprzem po pyszną propozycję z pieczarkami pokrojonymi w paski, podsmażanymi i pachnącymi świeżym tymiankiem, do których dodajemy makaron ugotowany al dente, a całość dopełniamy obfitym posypaniem pecorino romano i świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 12 minut

najlepiej spożyć przed: 14.06.2025



M^{la} Molisana

FILIERA INTEGRATA

SOLO

GRANO ITALIANO

DECORTICATO A PIETRA

Famiglia Ferro
TRAFILATA AL BRONZO



32

MEZZI RIGATONI





Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1489 kJ / 351 Kcal
Tłuszcz	1 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3 g
Węglowodany	70 g
w tym cukry	4 g
Białko	14 g
Sól	0.02 g

kraj pochodzenia: Włochy