

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/la-molisana-makaron-radiatori-no73-500g-p-686.html>

LA MOLISANA makaron radiatori No73 - 500g

Cena	8,85 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8004690057308
Kod EAN	8004690057308
Producent	La Molisana
Stan opakowania	oryginalne
EAN (GTIN)	8004690057308
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.5 kg
Produkt nie zawiera	barwników, konserwantów
Cechy dodatkowe	ekologiczne
Waga	500 g
Rodzaj	świderki
Nazwa handlowa	La Molisana
Marka	La Molisana
Kod producenta	8004690057308

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.



Radiatori No73

Makaron wymyślony w okresie międzywojennym, ale popularność zyskał dopiero w latach 60. XX wieku.

Kształt wzorowany jest na staromodnych grzejnikach. Ma on za zadanie, dzięki zwiększonej powierzchni kawałka makaronu, utrzymywać długo ciepło potrawy i wylapywać jak najwięcej sosu z talerza. W związku z tym podaje się go z gęstymi i zawiesistymi sosami warzywnymi lub mięsnymi. Może być też dodatkiem do zup i sałatek



Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

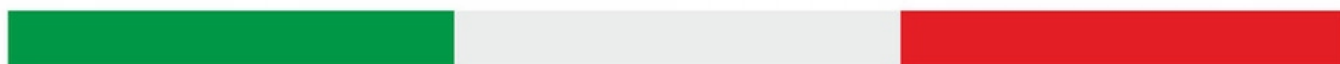
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 9 minut

najlepiej spożyć przed: 08.09.2025

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



M A D E I N I T A L Y