

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/la-molisana-pelnoziarnisty-farfalle-rigate-no66-p-30.html>

La Molisana pełnoziarnisty Farfalle Rigate no66

Cena brutto	9,90 zł
Cena netto	9,43 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8004690616604
Kod EAN	8004690616604
Producent	La Molisana
Kod producenta	Farfalle Rigate no66
Nazwa handlowa	La Molisana włoski makaron pełnoziarnisty Farfalle Rigate no66 5
EAN	8004690616604
Marka	LA MOLISANA
Waga	0.5 kg
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.5 kg

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.



Pełnoziarniste makarony La Molisana z semoliny z pszenicy durum są bogate w błonnik, zawierają skrobię i sole mineralne oraz przeciwutleniacze, takie jak witamina E, która ma właściwości przeciwstarzeniowe. Makarony pełnoziarniste są świetnym składnikiem diet - zarówno tych zbilansowanych nastawionych na zdrowe odżywianie jak i redukcyjnych mających na celu utratę wagi ponieważ zapewniają większe uczucie sytości. Ponadto spowalniają przyswajanie cukrów i tłuszczów, gwarantują większą podaż białka, a także zawiera odpowiednią ilość fitoestrogenów, niezbędnych dla zdrowia serca i kości.

Farfalle Rigate to idealna forma do różnego rodzaju sałatek oraz dań z sosami. Warto spróbować w sałatce makaronowej z cytryną, awokado i krewetkami.



składniki:

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

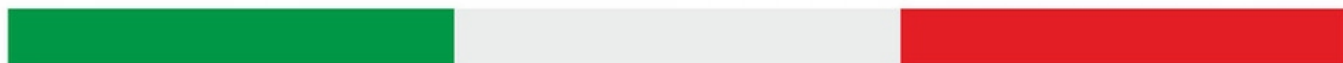
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 10 minut

najlepiej spożyć przed: 04.04.2023

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1494 kJ / 353 kcal
Tłuszcz	2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3 g
Węglowodany	65 g
w tym cukry	3,3 g
Białko	15 g
Sól	0,08 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y