

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/la-molisana-pelnoziarnisty-maccheroni-no37-p-485.html>

La Molisana pełnoziarnisty Maccheroni no37

Cena brutto	9,90 zł
Cena netto	9,43 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	MACCHERONI N37
Kod EAN	8004690613726
Producent	La Molisana
Marka	LA MOLISANA
Waga	0.5 kg
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.5 kg
Kod producenta	MACCHERONI N37
Nazwa handlowa	LA MOLISANA włoski makaron pełnoziarnisty MACCHERONI N37
EAN	8004690613726

Opis produktu



La Molisana jest makaronem wyprodukowanym wyłącznie z włoskiej pszenicy uprawianej w regionach **Molise, Apulii, Marche, Lazio i Abruzji**, 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.

Maccheroni to idealna forma do przepisu na pełnoziarnisty makaron z pyszną mieszanką świeżych i suszonych zielonych pomidorów, kilkoma filetami z sardeli, posypane soloną ricottą i pokrojonymi migdałami.



składniki:

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 11 minut

najlepiej spożyć przed: 04.12.2024

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