

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/la-molisana-pelnoziarnisty-mezzi-rigatoni-no32-p-780.html>



## La Molisana pełnoziarnisty Mezzi Rigatoni no32

|                 |   |
|-----------------|---|
| Cena            | <b>9,90 zł</b>  |
| Dostępność      | <b>Zapytaj o dostępność</b>                           |
| Czas wysyłki    | <b>24 godziny</b>                                     |
| Kod EAN         | <b>8004690613191</b>                                  |
| Producent       | <b>La Molisana</b>                                    |
| Stan opakowania | <b>oryginalne</b>                                     |
| EAN (GTIN)      | <b>8004690613191</b>                                  |
| Waga            | <b>500 g</b>  |
| Rodzaj          | <b>rukki</b>  |
| Nazwa handlowa  | <b>La Molisana pełnoziarnisty Mezzi Rigatoni no32</b> |
| Marka           | <b>La Molisana</b>                                    |

### 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.



### Mezzi Rigatoni no32

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:

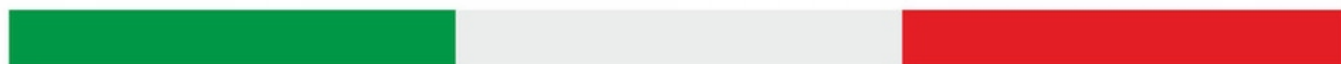
Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 11 minut

| 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