Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 14:28

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



La Molisana pełnoziarnisty Mezzi Rigatoni no32

Cena brutto	**9,90 zł**
Cena netto	**9,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**8004690613191**
Producent	**La Molisana**
Stan opakowania	**oryginalne**
EAN (GTIN)	**8004690613191**
Waga	**500 g**
Rodzaj	**rurki**
Nazwa handlowa	**La Molisana pełnoziarnisty Mezzi Rigatoni no32**
Marka	**La Molisana**

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.



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:

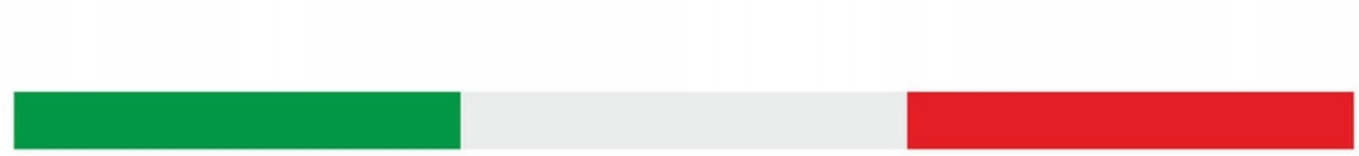
Kraj uprawy pszenicy: Włochy

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