

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/la-molisana-pełnoziarnisty-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
EAN (GTIN)	8004690613191
Marka	La Molisana
Rodzaj	rukki
Stan opakowania	oryginalne
Nazwa handlowa	La Molisana pełnoziarnisty Mezzi Rigatoni no32
Waga	500 g

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 najprostszycy 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:

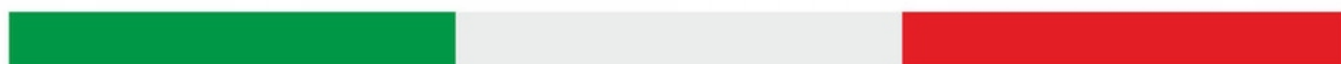
Kraj uprawy pszenicy: Włochy

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