

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/la-molisana-wloski-makaron-maccheroni-no37-1kg-p-797.html>



LA MOLISANA włoski makaron MACCHERONI NO37 - 1kg

| | |
|--------------|-----------------------------|
| Cena brutto | 15,90 zł |
| Cena netto | 15,90 zł |
| Dostępność | Zapytaj o dostępność |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Kod EAN | 8004690633724 |
| Producent | La Molisana |
| Rodzaj | rurki |
| EAN (GTIN) | 8004690633724 |
| Marka | La Molisana |
| Waga | 1000 g |

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.



Nawet w naszej ofercie **Maccheroni 37** wyróżnia się spośród 10 najlepiej sprzedających się formatów , ponieważ charakteryzuje się konsystencją, szorstkością i wytrzymałością , czyli szeregiem elementów, które czynią je wyjątkowymi. Rygorystycznie ciągnięte w brązie, La Molisana Maccheroni 37 mają zachwycająco porowatą powierzchnię, znaczną grubość i wskaźnik białka wynoszący 14,5%, co gwarantuje doskonałą stabilność podczas gotowania.



składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 13 minut

| Wartość odżywcza | dla 100 g |
|---------------------------------|--------------------|
| Wartość energetyczna | 1489 kJ / 351 Kcal |
| Tłuszcz | 1 g |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone | 0,3 g |
| Węglowodany | 70 g |
| w tym cukry | 4 g |
| Białko | 14 g |
| Sól | 0.02 g |

kraj pochodzenia: Włochy





M A D E I N I T A L Y