

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/la-molisana-wloski-makaron-spaghetto-quadrato-no1-p-614.html>



LA MOLISANA włoski makaron Spaghetti Quadrato No1

Cena brutto	15,90 zł
Cena netto	15,14 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8004690551516
Producent	La Molisana
Marka	La Molisana
Waga	1 kg
Rodzaj	spaghetti
EAN (GTIN)	8004690551516

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.

Spaghetti Quadrato

Forma wywodząca się z Abruzzo-Molise i makaronu domowej roboty, który był robiony przy użyciu specjalnego narzędzia, które wyglądało prawie jak gitara - stąd nazwa, która go identyfikuje, to Spaghetti alla chitarra. Doskonała do klasycznych połączeń z czosnkiem i oliwą, do owoców morza jak również różnych rodzajów sosów pomidorowych.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 13 minut

najlepiej spożyć przed: 04.05.2025





ANTICO MOLINO E PASTIFICIO
1912
IN CAMPOBASSO

Molisana

SOLO
GRANO ITALIANO
DECORTICATO A PIETRA

Aria pura di montagna, Acqua cristallina di sorgente
Mugnai da quattro generazioni

FARFALLE RIGATE N°66

ITALIANA DAL GRANO ALLA PASTA

TRAFILATA AL BRONZO



Molisana

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