LOC-0033 - Tortiglioni BIO Locanda Italia

Descrizione
I nostri Tortiglioni sono prodotti interamente in Toscana con la migliore semola di grano duro biologico coltivato nelle terre attorno al pastificio secondo l'antica memoria contadina, senza pesticidi o fertilizzanti chimici. Per una corretta preparazione portare ad ebollizione un'abbondante quantità di acqua salata (5 lt per 500 g di pasta). Versare la pasta e rimescolare mantenendo in ebollizione per circa 11 minuti. Scolare, condire con la salsa desiderata e servire subito in tavola. L'involucro della nostra pasta è eco-friendly e completamente riciclabile nella carta.

Descrizione breve
I nostri Tortiglioni Bio sono prodotti in Toscana con la migliore semola di grano duro biologico coltivato nelle terre attorno al pastificio secondo l'antica memoria contadina, senza pesticidi o fertilizzanti chimici.

Partner - Produttore
Locanda Italia ha selezionato Pastificio Fabianelli perché da 5 generazioni – dal 1860 – i loro mastri pastai producono pasta artigianale con i migliori grani duri italiani lavorati secondo la tradizione, nel cuore della Valdichiana. Il processo produttivo, che unisce tradizione e tecnologie innovative, con trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta, conferisce alla pasta giusta ruvidità, tenuta in cottura e caratteristiche organolettiche superiori. Una scelta consapevole, che consente di assaporare un prodotto ad alto valore nutrizionale, nel pieno rispetto dell'ambiente.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego
Conservare in luogo fresco e asciutto.
Cottura: 9-11 minuti.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g
VALORE ENERGETICO – 1593 kj / 376 Kcal
GRASSI – 1,9 g
di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 0,8 g
CARBOIDRATI – 76 g
di cui: ZUCCHERI – 1,4 g
PROTEINE – 12,4 g
SALE – 0,02 g

Composizione
Semola di **grano** duro biologico toscano, acqua.

Formato
500 g