

FUSILLI BIO



CODICE	98442
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	500 g

Il formato di pasta adatto a accogliere anche i condimenti meno cremosi

DESCRIZIONE	Semola di grano duro biologico di provenienza esclusivamente nazionale
ASPETTO	Tipica forma elicoidale; la pasta è porosa e di colore giallo dorato
SAPORE	Delicato di grano
PRODUTTORE	Pasta di Liguria - Montoggio (GE)
SELEZIONATO PERCHÈ	Una lunga esperienza e passione che dà vita a 9 formati di pasta classificati secondo parametri originali: la gamma di pasta di Liguria si divide in Mare, Monti e Classici della cucina italiana
CURIOSITÀ	Uno dei grandi classici quando si parla di formati di pasta italiana, si presta ad amalgamarsi perfettamente ai condimenti meno cremosi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Un grande classico con sugo al pomodoro e basilico, oppure con un pesto rosso di pomodori secchi, pinoli e Parmigiano Reggiano DOP. Tempo di cottura: 8 minuti

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.