

BUCATINI BIO



CODICE	98449
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	500 g

Bucatini di grano duro biologico

DESCRIZIONE

Iconico formato di pasta realizzato con grano duro biologico italiano e acqua di sorgente, sottoposto a una doppia essiccazione

ASPETTO

Pasta lunga con il classico foro all'interno; la superficie è porosa

SAPORE

Delicato di grano

PRODUTTORE

Pasta di Liguria - Montoggio (GE)

SELEZIONATO PERCHÈ

La pasta è ottenuta con soli ingredienti biologici, senza aggiunta di coloranti e aromi. Il grano duro, esclusivamente italiano viene lavorato con acqua pura di sorgente. L'essiccazione avviene tra i 40° e i 50° C per circa 24-30 ore a cui segue la trafilatura a bronzo che regala l'inconfondibile rugosità e porosità alla pasta

CURIOSITÀ

La famiglia Minaglia produce formati liguri di pasta di altissima qualità da quarant'anni. Tutte le loro specialità, con il marchio "Pasta di Liguria" raccontano la tradizione culinaria della regione

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ottima condita con il classico pesto alla genovese o con sughi a base di pomodoro. Tempo di cottura: 12 minuti