



SPAGHETTI ALLA CHITARRA



CODICE	98353
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	500 g

Busta da 500 g di spaghetti alla chitarra freschi all'uovo

DESCRIZIONE	Spaghetti alla chitarra prodotti secondo la tradizione bolognese, con semola di grano duro 100% italiana e uova di galline allevate a terra
ASPETTO	La pasta è di colore giallo intenso e dalla masticabilità interessante
SAPORE	Rotondo e piacevolmente rustico, con caratteristiche note di grano e uovo
PRODUTTORE	Gratifico - Minerbio (BO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Ricette di pasta fresca della tradizione bolognese realizzate con tecnologie di ultima generazione che garantiscono la rusticità della sfoglia e, al contempo, un elevato livello di igiene e lunghi tempi di conservazione, senza conservanti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Sono la base perfetta per ogni tipo di condimento, dai sughi di carne ai condimenti a base di formaggi; tempo di cottura 3'

© Valsa 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.