

Italienska smaker sedan 1999



**STROZZAPRETI AL GERME DI GRANO ANTICHI PODERI TOSCANI
12X500G**

SKU: 2317



Pasta av durumvete med bibehållen vetegrodd
Bronsvalsad
Koktid: 9 min
500 g

PRODUKT BESKRIVNING

Strozzapreti har sitt ursprung från regionerna Emilia-Romagna och Marche i centrala Italien.

Tillverkad med durumvetesemolina från Toscana, bearbetad med hantverksmetoder, bronsvalsad och torkad vid låg temperatur.

Pasta "Antichi Poderi Toscani" kännetecknas av att durumvetet bibehåller sin vetegrodd, under förädling och bearbetning, vilket inte förekommer i industriellt framställd pasta. Fortfarande än idag bearbetas durumvetet med hantverksmässig teknik.

Vetegrodden, som utgör vetekärnans hjärta, innehåller en stor mängd vitaminer, vegetabiliska proteiner och mineraler. Dessa bidrar till en produkt med högt näringsinnehåll samt en extraordinär och omisskännlig smak. Under tillagningen, på grund av närvaron av den färska grodden, tonas vattnet något grönt och friger en intensiv doft och arom. Detta är ett signum för dess höga kvalitet, smak och näringsinnehåll.

Denna pasta kan serveras med alla typer av såser, inklusive krävande såser.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: durum**vetemjöl**, vatten, **vetegrodd** (3,5%). Kan innehålla spår av: **ägg, fisk, mollusker/blötdjur.**

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1526 kJ / 360 kcal
Fett	1,8 g
- varav mättade fettsyror	1,0 g
Kolhydrater	70,0 g
- varav sockerarter	5,7 g
Fibrer	3,3 g
Protein	15,0 g
Salt	0,02 g

30 years of Italian Food Experience

Germe di Grano / Strozzapreti - Antichi Poderi Toscani

"Siamo d'un'altra Pasta" - "En annorlunda Pasta"

Germe di Grano / Strozzapreti
Pasta "Antichi Poderi Toscani" kännetecknas av att durumvetet bibehåller sin vetegrodd, under förädling och bearbetning, vilket inte förekommer i industriellt framställt pasta. Fortfarande idag bearbetas durumvetet med hantverksmässig teknik.
Vetegrodden, som utgör vetekärnans hjärta, innehåller en stor mängd vitaminer, vegetabiliska proteiner och mineraler. Dessa bidrar till en produkt med högt näringsinnehåll samt en extraordinär och omöjlig smak. Under tillagningen, på grund av närvaron av den färska grodden, bantas vattnet något grönt och friger en intensiv doft och arom. Detta är ett signum för dess höga kvalitet, smak och näringsinnehåll.

Germe di Grano / Strozzapreti Antichi Poderi Toscani

ARTIKELNR: 2317
Pasta av durumvete med bibehållen vetegrodd.
Bronsvalad.
Koktid: 9 min.
500 g

Ingredienser: durumvetemjöl, vatten, vetegrodd (3,5%). Kan innehålla spår av ägg, fisk, mollusker/blötdjur.
Förvara: Mörkt, tork och sval. 80st/100st i förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Beskr	352 kJ / 84 kcal
Fett	1,8 g
- varav mättade fettsyror	1,0 g
Kolhydrater	70,0 g
- varav sockerarter	5,7 g
Fibrer	3,3 g
Protein	15,0 g
Salt	0,02 g

Manufakturatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

