

20 years of Italian Food Experience



Germe di Grano / Pappardelle - *Antichi Poderi Toscani*

“Siamo d’un'altra Pasta” - “En annorlunda Pasta”

Germe di Grano / Pappardelle

Pasta "Antichi Poderi Toscani" kännetecknas av att durumvetet bibehåller sin vetegrodd, under förädling och bearbetning, vilket inte förekommer i industriellt framställd 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 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.



Germe di Grano / Pappardelle *Antichi Poderi Toscani*

ARTIKELNR: 2321

Pasta av durumvete med bibehållen vetegrodd.

Bronsvalsad.

Koktid: 5-6 min.

500 g

Ingredienser: durumvetemjöl, vatten, **vetegrodd** (3,5%). Kan innehålla spår av: **ägg, fisk, mollusker/blötdjur**.
Förvaras: Mörkt, torrt och svalt. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION 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

ilmolino

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