

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/makaron-z-tosceni-nero-di-seppia-p-601.html>



Makaron z Toscani - Nero di Seppia

Cena	19,90 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8009167098204

Opis produktu

Zabytkowa Fabryka Makaronu

Morelli została założona w 1860 roku i jest przedsiębiorstwem rodzinnym. Piąte pokolenie rodziny Morelli, rodzeństwo Lucia, Antonio i Marco, kontynuuje działalność firmy, kultywując jej tradycje. Dzięki wieloletniemu stosowaniu zarodków pszenicy, fabryka makaronu Morelli osiągnęła sukces w produkcji makaronu o wyjątkowym i pysznym smaku. Wybierana jest najlepsza semolina, która jest przetwarzana zgodnie z rzemieślniczą techniką. Makaron można znaleźć w prestiżowych sklepach we Włoszech i za granicą.

Wartości odżywcze na 100 g produktu

Wartość energetyczna (kcal): 352
Wartość energetyczna (kj): 1496
Białko (g): 15
Węglowodany (g): 68
Cukry (g): 2,8
Błonnik pokarmowy (g): 4,1
Tłuszcz (g): 1,3
Kwasy tłuszczowe nasycone (g): 0,4
Sól (g): 0,2

Inne ciekawostki

Alergeny: Zawiera zboża zawierające gluten, produkty pochodzenia morskiego. Wyprodukowano w zakładzie, w którym przetwarzane są również jaja i produkty rybne.

LINGUINE Z TUSZEM Z KAŁAMARNICY Z KIEŁKÓW PSZENICY

Wyprodukowany z tokańskiej semoliny z pszenicy durum i przetwarzany metodami rzemieślniczymi. Charakterystyczną cechą tego makaronu są zarodki pszenicy i intensywny czarny kolor mątwy. Idealnie komponuje się z sosami rybnymi. Można go mieszać z makaronem linguine z czerwoną papryczką chili lub cytryną i pieprzem, ponieważ oba mają ten sam czas gotowania (5-6 minut), aby uzyskać bardziej kolorowe i bogate w smaku danie!