

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/makaron-z-tosceni-pappardelle-p-612.html>



Makaron z Toscani -Pappardelle

Cena	26,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8009167018134

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): 360
Wartość energetyczna (kj): 1526
Białko (g): 15
Węglowodany (g): 70
Cukry (g): 5,7
Błonnik pokarmowy (g): 3,3
Tłuszcz (g): 1,8
Kwasy tłuszczowe nasycone (g): 1
Sól (g): 0,02

Inne ciekawostki

Alergeny: Zawiera zboża zawierające gluten.

Wyprodukowano w zakładzie, w którym przetwarzane są również jaja, ryby i skorupiaki.

Typowy tokański makaron, podobny do tagliatelle, ale o szerokości 1,5 cm. Wytwarzany z tokańskiej semoliny z pszenicy durum, przetwarzany rzemieślniczo, ciągniony na brązowo i suszony w niskiej temperaturze. Wyróżnia się obecnością zarodków pszenicy, serca ziarna pszenicy, bogatego w smak i składniki aktywne i odżywcze. Zazwyczaj podczas mielenia ziarna pszenicy zarodek jest usuwany, aby ułatwić konserwację mąki. Pastificio Morelli, dzięki zastosowaniu technik rzemieślniczych, udaje się go ponownie wprowadzić, ponieważ przetwarza go natychmiast na świeżo.

Po latach stosowania zarodków pszenicy, Antico Pastificio Morelli udało się stworzyć makaron o niezwykłym i niepowtarzalnym smaku. Podczas gotowania uwalnia się intensywny aromat pszenicy, a woda nabiera lekko zielonkawego odcienia dzięki obecności świeżych zarodków pszenicy.

Dzięki doskonałemu smakowi pszenicy idealnie nadają się do szybkiego gotowania, w połączeniu z tradycyjnymi sosami mięsnymi, nawet naturalnymi.