

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



## Pappardelle makaron z Toskanii

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

### 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.**