

## TRENETTE BIO



<b>CODICE</b>	98443
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Liguria
<b>PESO</b>	500 g

Pasta Liguria, simile alle bavette, deliziosa con i sughi di mare

<b>DESCRIZIONE</b>	Semola di grano duro biologico italiano
<b>ASPETTO</b>	Formato di pasta lunga, più spessa rispetto a una linguina, di colore giallo dorato
<b>SAPORE</b>	Delicato di grano
<b>PRODUTTORE</b>	Pasta di Liguria - Montoggio (GE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Una lunga esperienza e passione che dà vita a 9 formati di pasta classificati secondo parametri originali: la gamma di pasta di Liguria si divide in Mare, Monti e Classici della cucina italiana
<b>CURIOSITÀ</b>	Il nome è legato al nome arabo della pasta "itriyya", tria
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da servire con il pesto, oppure con ricchi sughi di mare, tipici della cucina rivierasca. Tempo di cottura: 9 minuti

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.