

TRENETTE BIO



CODICE	98443
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	500 g

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

DESCRIZIONE	Semola di grano duro biologico italiano
ASPETTO	Formato di pasta lunga, più spessa rispetto a una linguina, di colore giallo dorato
SAPORE	Delicato di grano
PRODUTTORE	Pasta di Liguria - Montoggio (GE)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	Il nome è legato al nome arabo della pasta "itriyya", tria
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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.