

TROFIETTE BIO



CODICE	98444
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Liguria
PESO	500 g

Il più famoso formato di pasta ligure di semola di grano duro

DESCRIZIONE	Semola di grano duro biologico di provenienza esclusivamente nazionale
ASPETTO	Di piccole dimensioni (4 cm), di forma allungata e sottile, attorcigliata nella parte centrale
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	Formato ligure per eccellenza, tradizionalmente prodotte con grano duro nella costa e con farina di castagne nell'entroterra
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Servite con il Pesto alla Genovese, proprio come vuole la tradizione, sono il piatto che più rappresenta la cucina ligure nel mondo; per una versione davvero tradizionale aggiungere anche fagiolini e patate durante la bollitura della pasta. Tempo di cottura: 20 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.