

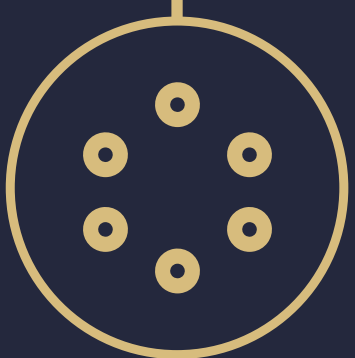
LES PROCÉDÉS DE FABRICATION DES PÂTES POUR OBTENIR UNE PÂTE LÉGÈRE



BLÉS SENATORE
CAPPELLI BIOLOGIQUES
100% Italiens



PÂTES POREUSE
**Double son volume en cuisson et
absorbe les sauces**



TRÉFILÉE AU BRONZE
Retient les condiments



NON PASTEURISÉE,
SÉCHÉE SOUS VENTILATION
CONTRÔLÉE EN CELLULES
STATIQUE À 38°C PENDANT
MINIMUM 48 HEURES
Valeurs nutritionnelles inaltérées



BAS NIVEAU DE FUROSINE
**jusqu'à 110mg sur 100g
de protéines**



COULEUR CLAIRE
**Indice d'un travail de
transformation qualifié
des pâtes alimentaires**



LIBÈRE ABONDANT ET
CRÉMEUX AMIDON
Parfait pour mélanger le plat