

PROCEDIMIENTO DEL FABRICANTE PARA OBTENER UNA PASTA LIGERA



TRIGOS SENATORE
CAPPELLI ORGÁNICOS
100% Italianos



PASTA RUGOSA
**Dobla su volumen en cocción y
absorbe los condimentos**



TREFILADA AL BRONCE
Retiene los condimentos



NON PASTEURIZADA,
SECADA CON VENTILACIÓN
CONTROLADA EN CELDAS
ESTÁTICAS A 38°C
POR MÍNIMO 48 HORAS
**Valores nutricionales
inalterados**



BAJO NIVEL DE FUROSINA
**hasta 110mg en 100g
de proteínas**



COLOR CLARO
**Indicador de producción
cualificada de la pasta**



LIBERA MUCHO Y
CREMOSO ALMIDÓN
**Perfecto para amalgamar
un plato**