



Pasta in Casa

Farina tostata con pregiati ingredienti accuratamente selezionati.



1

La nostra selezione

Semola di grano duro rimacinata, germe vitale di grano e curcuma, sono gli ingredienti principali di **Pasta in casa**. La semola e la farina sono realizzate con **grani selezionati** per il loro profilo aromatico, il gusto, il sapore e il colore. Insieme garantiscono **elasticità all'impasto** e una ottima tenuta in cottura. Il **germe vitale**, il **cuore** del chicco del grano, la **parte più nutriente**, dona ulteriore **profumo**. La **curcuma** dona **colore** anche senza l'aggiunta di uova.

3

La Combinazione

L'equilibrio armonico della **semola**, della **farina**, del **germe vitale** e della **curcuma**, rendono pasta in casa un prodotto unico. Ogni ingrediente è stato perfettamente dosato per **garantirti** una sfoglia come da tradizione: **morbida, sottile o corposa**, perfetta fusione tra pasta e condimento.



2

Tostatura specifica

La farina e la semola sono sottoposte ad essiccazione specifica per:

Esaltarne il profilo aromatico
Prolungarne la scadenza (24 mesi)



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: semola rimacinata di grano duro 85%, farina di grano tenero tipo "00", germe vitale di grano tenero (2%), curcuma (0,1%).

Dimensione busta (cm): L 10 x P 7,0 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355000019 | Iva: 4% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 72

Dimensione ct. (cm): L 20 x P 38 x H 16,5