

## Tessiner Hartweizen-Spaghetti



Unsere langsam getrocknete, bronzefarbene Pasta stammt von den Feldern des Sopraceneri, aus einer Hartweizensorte mit hohem Proteingehalt. Die Vermahlung in der Mühle von Maroggia und die Verarbeitung in der Teigwarenfabrik Simona machen sie zur einzigen 100%igen Tessiner Pasta.

Beelong Eco-Score Zertifikat

A+