

Tessiner Hartweizen Penne

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.

Zutaten: HARTWEIZENGRIESS Terreni alla Maggia (TI), Quellwasser



Beelung Eco-Score Zertifikat	A+
Nährwerte pro	100 g
Energie	1540 kJ (360 kcal)
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	75 g
davon Zucker	4,0 g
Ballaststoffe	2,7 g
Eiweiss	12,0 g
Salz	0,005 g