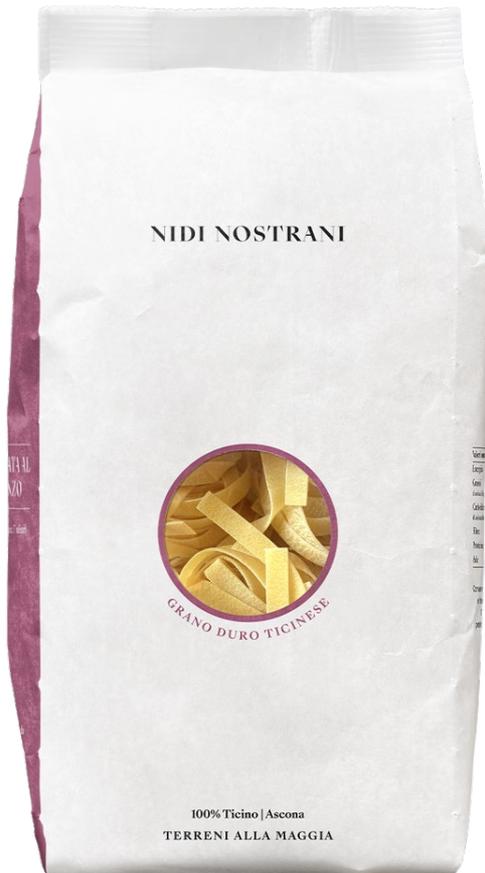




CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA

Tessiner Hartweizen Nidi

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.



Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch