

Spaghetti au blé du Tessin



Nos pâtes à séchage lent, tirées au bronze, proviennent des champs de la région de Sopraceneri, d'une variété de blé dur à haute teneur en protéines. La mouture au moulin de Maroggia et la transformation dans la fabrique de pâtes Simona en font les seules pâtes 100% tessinoises.

Ingrédients : semoule de BLÉ dur Terreni alla Maggia (TI), eau de source

Certificat Beelong Eco-Score	A+
Nutritional values per	100 g
Energy	1540 kJ (360 kcal)
Fat	1.5 g
of which saturated	0.2 g
Carbohydrate	75 g
of which sugars	4.0 g
Dietary fibres	2.7 g
Protein	12.0 g
Salt	0.005 g