

Penne de blé dur 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+
Valeurs nutritives par	100 g
Énergie	1540 kJ (360 kcal)
Lipides	1,5 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	75 g
dont sucres	4,0 g
Fibres alimentaires	2,7 g
Protéines	12,0 g
Sel	0,005 g