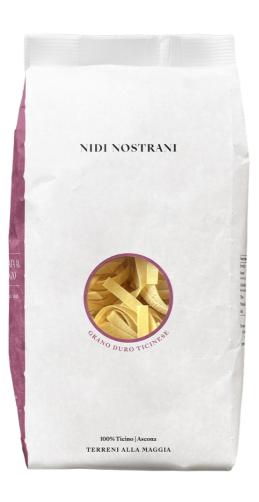


Nidi au blé dur du Tessin



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.