



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Spaghetti di grano duro ticinese



La nostra pasta a lenta essiccazione, trafilata al bronzo, nasce nei campi del Sopraceneri, da una varietà di grano duro a elevato contenuto di proteine. La macinatura al Mulino di Maroggia e la lavorazione nel pastificio Simona la rendono l'unica pasta ticinese al 100%.

Certificato Eco-Sore Beelong

A+

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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