CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

Penne di grano duro ticinese



La nostra pasta a lenta essiccatura, 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%.

Ingredienti: semola di GRANO DURO Terreni alla Maggia (TI), acqua sorgiva

Certificato Eco-Score Beelong	A+

Valori nutritivi medi	100g
Energia	1540 kJ (360 kcal)
Grassi	1.5g
di cui acidi grassi saturi	0.2g
Carboidrati	75g
di cui zuccheri	4.0g
Fibre	2.7g
Proteine	12.0g
Sale	0.005g

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch