

Penne 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%.

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