

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%.

Certificato Eco-Score Beelong

A+

