



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

MOLISANA SPAGHETTI NERO SEPPIA GR.500X18



CODICE
15013

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotta con la trafilatura al bronzo che graffia dolcemente la superficie e la restituisce piacevolmente ruvida al tatto. La trafilatura al bronzo esalta le proprietà della pasta e della materia prima e ha il dono di trattenere voluttuosamente i condimenti, prolungando il piacere.

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, nero di SEPPIA (3%).
Allergeni: GLUTINE. Può contenere tracce di CROSTACEI, SOIA e SENAPE.

SHELF LIFE

36 mesi, conservata in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Tempi di cottura: 11 minuti

Sono perfetti abbinati ad un sugo di pesce o ai frutti di mare.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it