

## LOC-0031 - Spaghetti BIO Locanda Italia

### Descrizione

I nostri Spaghetti sono prodotti interamente in Toscana con la migliore semola di grano duro biologico coltivato nelle terre attorno al pastificio secondo l'antica memoria contadina, senza pesticidi o fertilizzanti chimici. Per una corretta preparazione portare ad ebollizione un'abbondante quantità di acqua salata (5 lt per 500 g di pasta). Versare la pasta e rimescolare mantenendo in ebollizione per circa 9 minuti. Scolare, condire con la salsa desiderata e servire subito in tavola. L'involucro della nostra pasta è eco-friendly e completamente riciclabile nella carta.

### Descrizione breve

I nostri Spaghetti Bio sono prodotti in Toscana con la migliore semola di grano duro biologico coltivato nelle terre attorno al pastificio secondo l'antica memoria contadina, senza pesticidi o fertilizzanti chimici.

### Partner - Produttore

Locanda Italia ha selezionato Pastificio Fabianelli perché da 5 generazioni – dal 1860 – i loro mastri pastai producono pasta artigianale con i migliori grani duri italiani lavorati secondo la tradizione nel cuore della Valdichiana. Il processo produttivo che unisce tradizione e tecnologie innovative, con trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta, conferisce alla pasta la giusta ruvidità, tenuta in cottura e caratteristiche organolettiche superiori. Una scelta consapevole, che consente di assaporare un prodotto ad alto valore nutrizionale nel pieno rispetto dell'ambiente.

### Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Cottura: 8-10 minuti.

### Dichiarazione nutrizionale media per 100 g

VALORE ENERGETICO – 1593 kj / 376 Kcal

GRASSI – 1,9 g

di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 0,8 g

CARBOIDRATI – 76 g

di cui: ZUCCHERI – 1,4 g

PROTEINE – 12,4 g

SALE – 0,02 g

### Composizione

Semola di **grano** duro biologico toscano, acqua.

### Formato

500 g