

LOC-0036 - Pici Locanda Italia

Descrizione

I nostri Pici sono prodotti con una selezione di grano duro di altissima qualità lavorato secondo tradizione. Trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta garantiscono un prodotto eccellente, dalla superficie ruvida e porosa per accogliere al meglio il condimento. 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 12 minuti. Scolare, condire con la salsa desiderata e servire subito in tavola.

Descrizione breve

I nostri Pici sono prodotti con una selezione di grano duro di altissima qualità. La trafilatura al bronzo conferisce alla pasta una superficie ruvida e porosa che consente di accogliere al meglio il condimento.

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 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: 19 minuti circa.

La confezione rappresenta la quantità ideale per 6 persone.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g

VALORE ENERGETICO – 1446 kj / 346 Kcal

GRASSI – 1,5 g

di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 0,3 g

CARBOIDRATI – 72 g

di cui: ZUCCHERI – 3,5 g

PROTEINE – 11 g

SALE – 0 g

Composizione

Semola di **grano** duro, acqua. Può contenere tracce di **uova** e **molluschi**.

Formato

500 g