

Prima di essere mastri pastai siamo agricoltori ed è questo che fa la differenza! Prodotta con farine biologiche macinate a pietra nel mulino aziendale, trafilata in bronzo ed essiccata lentamente e a bassa temperatura, la pasta del Mulino Val d'Orcia è un prodotto artigianale, estremamente porosa, dal caratteristico colore ambrato e dal sapore inconfondibile! Utilizziamo varietà pregiate di grani antichi, coltivati in azienda con metodo biologico, come il grano duro Senatore Cappelli e il grano tenero Verna. La nostra pasta prodotta con semola di grano duro e farina di tenero macinate a pietra, ha un contenuto di fibre e minerali maggiori rispetto alla pasta industriale e mantiene inalterate le proprietà lipidiche e vitaminiche del grano, è una pasta più equilibrata ed ha un minor indice glicemico.

INGREDIENTI

Semola integrale di grano duro biologico Senatore Cappelli, Farina Tipo 2 di grano tenero biologico Verna, Acqua al 30 %.

CONTIENE GLUTINE - FONTE DI FIBRE

PESO

Confezione da 500 g

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

DURABILITÀ DEL PRODOTTO

18 mesi

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

Mulino Val d'Orcia - Az. Agr. Grappi Luchino Podere
Lamone 65, 53020 Pienza (SI) Italia

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g

Energia/Energy	1423kJ/357 Kcal
Grassi/Fats	2,40 g
di cui saturi/of which saturated	0,48 g
Carboidrati/Carbohydrates	61,90 g
of which sugar	1,60 g
Fibre/Fibers	9,30 g
Proteine/Proteins	12,20 g
Sale/Salt	0,005 g





PICI



TAGLIATELLE



PAPPARDELLE



PACCHERI



MEZZI PACCHERI



GIGLI



PACCHERI



PENNETTE



FUSILLI