

Paccheri



Marca: Montanarella

Codice del prodotto: PM06

Disponibilità: Disponibile

Peso: 0.50kg

Dimensioni: 0.00cm x 0.00cm x 0.00cm

Prezzo: 2.40?€

Descrizione

I paccheri sono un tipo di pasta a forma di tubo molto grande, originaria della Campania.

Descrizione

Quello che ti offriamo è una pasta artigianale con trafilatura tradizionale in filo di bronzo, un processo attraverso il quale la pasta assume una consistenza ruvida e porosa, ideale per trattenere qualsiasi tipo di salsa. Inoltre, viene aggiunta una tecnica di essiccazione lenta per preservare tutte le proprietà nutrizionali del chicco di grano. È un prodotto unico che vuole proteggere la salute dei consumatori e, allo stesso tempo, ottenere un bellissimo prodotto sia alla vista che al palato.

L'azienda ha deciso di produrre pasta dal proprio grano coltivato in totale assenza di glifosato, un erbicida ad ampio spettro, sviluppato per la rimozione di erbe e arbusti, in particolare perenni.

Alcuni scienziati notano che il glifosato può essere dannoso per la salute. Inoltre, l'azienda garantisce la totale assenza di deossinivalenolo (DON), una tossina prodotta da una malattia del grano, la Fusariosi.

L'assenza di questi due elementi favorisce la pasta una digeribilità totale e un gusto unico in un contesto di totale sicurezza alimentare.