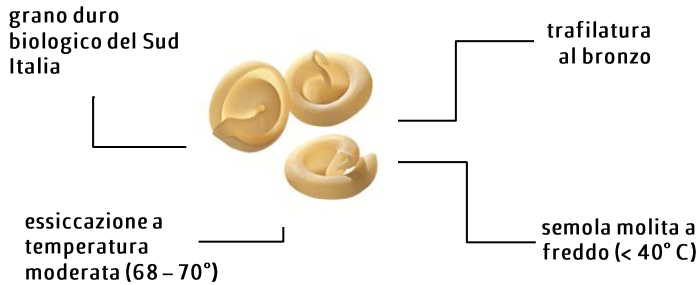




LE TERRE LIBERE
DALLE MAFIE

TURBANTI BIOLOGICI



Il grano duro biologico usato per la produzione di questa pasta viene seminato in autunno, in rotazione con leguminose, ortive e foraggere.

L'eliminazione delle erbe estranee è effettuata esclusivamente con mezzi meccanici, senza alcun utilizzo di sostanze di sintesi. La mietitura avviene a piena maturazione, tra metà giugno e fine luglio, a seconda delle annate e delle altitudini.

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche della materia prima, la semola è molita a freddo e la pasta viene essiccata a temperatura moderata. La trafileatura al bronzo la rende ruvida e porosa, permettendole di trattenere e valorizzare sughetti e condimenti.

La Pasta Libera Terra è dedicata a tutti i cittadini che, con incondizionato amore e laboriosa dedizione, dimostrano che l'Italia della democrazia, della pace, dell'accoglienza, della cultura, delle arti e delle eccellenze è più forte del degrado delle mafie, della corruzione e del malaffare.



INFORMAZIONI TECNICHE

Categoria: Paste e Semole
Formato: 500 g
Pezzi per confezione: 12
Ean: 8.032.568.560.155
Shelf life: 36 mesi

INGREDIENTI:

Semola di grano duro biologico, acqua.