



SCHEDA PRODOTTO

Chitarra bianca

Pasta bianca trafilata al bronzo a sezione quadrata 2 mm di lato, ideale per primi piatti con verdure, pesto, pomodoro fresco e basilico, ragù.

Ottima resistenza alla cottura e buona presa del condimento grazie alla ruvidità superficiale conferitagli dal processo di trafilatura.

Ingredienti: Semola di grano duro, Farina 00, Acqua.

Tempo di cottura: 5 minuti

Calorie e Valori nutrizionali (approssimativi per 100 gr.):

- calorie : 300
- carboidrati : 64%
- proteine : 11%
- acqua : 21%
- grassi : 1%
- fibre : 3%

