



SCHEDA PRODOTTO

Chitarra all'uovo

Pasta all'uovo trafilata al bronzo a sezione quadrata 2 mm di lato ideale per primi piatti con ragù, pesce, pomodoro fresco e basilico, altre ricette tipiche abruzzesi.

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

Ingredienti: Semola di grano duro, Uova, Acqua.

Tempo di cottura: 6 minuti

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

- calorie : 316
- carboidrati : 60%
- proteine : 13%
- acqua : 21%
- grassi : 3%
- fibre : 3%

