



SCHEDA PRODOTTO

Strettine

Pasta all'uovo laminata di 4 mm di larghezza ideale per primi piatti con ragù, pesce, pomodoro fresco e basilico , altre ricette tipiche abruzzesi ed italiane.

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

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%

