

UNO .61



Macinatura
a pietra



Lenta essiccazione a
bassa temperatura



Prodotta senza
OGM



Trafilatura
ad oro



Prodotto ad
alta salubrità



Alta digeribilità

La nostra è una pasta artigianale prodotta con una selezione di grano duro di Altamura, trafilata in oro ed essicata a lungo a bassa temperatura per garantire il rispetto dell'impasto e la nascita di una pasta ruvida e porosa, tenace e profumata, capace di accogliere e trattenere il sugo con maestria. La sezione aurea, anche detta "proporzione divina" è considerata sinonimo di bellezza, armonia e perfezione; riconosciuta come canone di bellezza e rappresentazione di un rapporto esteticamente piacevole fra le proporzioni, perfetto per le opere d'arte.

Ecco perché l'abbiamo scelta come base per la creazione del nostro formato di pasta Unico: perché anche la cucina, è arte.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g

Valore energetico 349 Kcal/1475Kj

Grassi	1,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	64,3 g
di cui Zuccheri	4 g
Fibre	3,5 g
Proteine	16,3 g
Sale	0,02g

INGREDIENTI:

Farina di semola di grano
duro, acqua.



14 minuti

Prodotto e confezionato da
UNO.61 S.r.l. - Via Roma 61
35020 Albignese (PD)

Scopri di più su
www.1punto61.com

Da consumarsi pref. entro il:

Lotto n.: