



Nella centuria di famiglia da cinque generazioni, nei fertili jugeri coltivati a grano duro tra i raverinati fiumi Ronco e Montone, nelle vicinanze della romanica pieve di San Pietro in Trento, prende vita la pasta secca integrale da agricoltura integrata, direttamente dal produttore al consumatore, dai campi alla tavola, vera filiera a chilometro zero. Tradizione e innovazione sono il fulcro di una sinergica azione, dove lavoro umano e corrette pratiche agronomiche si fondono nel motto di famiglia, **Labor Omnia Vincit Bene Colvit Agris**. Il nostro progetto garantisce l'artigianalità della pasta, da semola integrale grazie alla macinatura a pietra della varietà principe dei grani duri italiani, il *Senatore Cappelli*, trafilata ruvida al bronzo ed a lenta essiccazione, più ricca in fibre e proteine, quale frutto di una filiera **NOOGM**. A Voi la possibilità di assaporare una autentica pasta secca romagnola, anche solo con un filo di olio d'oliva, per meglio apprezzarla e gustarla fino in fondo.

LABOR OMNIA VINCIT BENE COLVIT AGRIS

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore energetico 1371KJ/100g pari a 325 Kcal

Grassi 0,8 g di cui acidi grassi saturi 0,17 g

Carboidrati 65,3 g di cui zuccheri 2,95 g

Proteine 13,6 g - Fibra alimentare 5,68 g

Amido 62,3 % - Sale 0 g - Sodio tracce

ALTRE INDICAZIONI UTILI

Tempo di cottura 5/6 minuti

Lotto 20171212

Da consumarsi entro il 11/12/2019

500 g e

