

Strozzapreti TRICOLORE



Agricola del Sole

Formato di pasta tipico di tutto il territorio nazionale.



**PASTA DI
SEMOLA
DI GRANO
DURO**



Gli Strozzapreti si caratterizzano per l'incavatura centrale che accoglie generose quantità di condimento. La variante **Tricolore** realizzata da Agricola del Sole si distingue da quella tradizionale per l'aggiunta, nell'impasto a base di semola di grano duro e acqua, di bietola rossa e spinaci, due ortaggi che bene si inseriscono in un regime alimentare salutare.

Semplici ma gustosi, gli **Strozzapreti Tricolore** si combinano perfettamente con ogni tipo di condimento sia esso a base di carne o di verdure.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Nutritional values per 100g

Energia (Energy)	1495 kJ / 353 kcal
Grassi (Fat)	2 g
di cui saturi (Saturated fat)	0,6 g
Carboidrati (Carbohydrate)	71,5 g
di cui zuccheri (Sugars)	3,6 g
Fibra (Dietary fiber)	2,2 g
Proteine (Protein)	11,3 g
Sale (Salt)	0,01 g



Strozzapreti's shape is characterized by a central groove useful to hold any kind of condiment.

The **Tricolore** variant, made by Agricola del Sole, differs from the traditional one because of the dough. In fact, it is made by mixing durum wheat semolina with two healthy vegetables: red chard and spinach.

Modest but tasty, **Strozzapreti Tricolore** can be combined perfectly with any kind of condiment, based on meat or vegetables.

Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua, bietola rossa 3%, spinaci disidratati 2%.

Ingredients: durum **wheat** semolina, water, 3% red chard, 2% dehydrated spinach.



TEMPO DI COTTURA
COOKING TIME

Si consiglia di seguire la fase di bollitura al fine di ottenere una cottura ottimale della pasta.

We recommend to follow the boiling process carefully, in order to optimally cook the pasta.

FORMATO	SHELF LIFE	PZ. PER CARTONE	CARTONI PER PEDANA	COD. EAN
500 g	24 mesi	12	60	8054188463173