



## MAKARON RZEMIEŚLNICZY STROZZAPRETI 500G. SVEVO

Cena brutto	<b>16,90 zł</b>
Cena netto	<b>16,10 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Kod EAN	<b>8053470740640</b>
Producent	<b>PASTIFICIO SVEVO, Gioia del Coll</b>

### Opis produktu

#### **Makarony rzemieślniczy Strozzapreti 500g Svevo**

*Włoska Pasta to nie tylko jedzenie, ale część kultury i sztuki kulinarnej, która pozwala poczuć prawdziwy smak Włoch w każdym kęsie.*

*Sekret najwyższej jakości makaronu tkwi w rzemieślniczej obróbce oraz krótkiego łańcucha produkcji, która zna i szanuje czasy i sposoby dyktowane przez doświadczenie i tradycję. Kultura i uprawa mają wspólne korzenie, głębokie poczucie przywiązania do ziemi i jej prostych, autentycznych wartości, takich samych jak te w Pastificio Svevo.*

*Makarony Svevo produkowane są przez mały rzemieślniczy zakład w regionie Apulia a pszenica durum użyta do ich produkcji jest uprawiana wyłącznie we Włoszech.*

**Strozzapreti** - typowy makaron z Państwa Papieskiego, którego nazwa mówi opryskliwym takomstwie księży na ten format.

Dzisiaj bardzo lubiany przez wszystkich smakoszy makaronu.

*Dietetycy dość często podkreślają, że makarony na bazie pszenicy durum są dla naszego organizmu zdecydowanie korzystniejsze, zarówno pod względem odżywczym, jak i dietetycznym, niż te z pszenicy zwykłej.*

*Pszenica durum używana do produkcji włoskich makaronów zawiera więcej fosforu, potasu, żelaza, miedzi, manganu, cynku, a także witamin z grupy B (B1, B2, B5, B6) oraz kwasu foliowego niż mąka z pszenicy zwykłej. Durum zawiera również luteinę, która chroni przed działaniem wolnych rodników i wspomaga wzrok. Posiada niższy indeks glikemiczny, co powoduje, że wyrzut cukru i insuliny jest niższy niż po zjedzeniu zwyczajnej oczyszczonej mąki pszennej.*