

# PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DI ROMA SPAGHETTI

*"Alla Tenuta La Castelluccia coltiviamo la terra con passione e dedizione, coniugando tradizione ed innovazione. Produciamo grano duro dal suo ciclo naturale, nel rispetto dell'ambiente e della bio-diversità."*

Gli spaghetti sono il formato più usato nelle cucine italiane. La trafila di dimensioni più generose, quasi 2 millimetri, unita alla lenta essiccazione, conferisce una consistenza molto più corposa.

●  
Caratteristiche:

Trafilatura al bronzo

Lenta essiccazione a basse temperature

Tempo di Cottura: 8/10 min.

Lunghezza: 260 mm.

Trafila: 1,8 mm.

Confezionamento:

Pacchi da 500g: Busta trasparente ATM  
con cavallotto di cartone

Box di cartone: 12 pacchi da 500g per box.  
Totale 6kg per box



Società Agricola Di Muzio S.S.  
Via del casale della Castelluccia snc  
Roma 00123  
cf e p.iva 08510711008  
www.giansantidimuzio.it  
info@giansantidimuzio.it  
tel. 0630365398  
fax. 0630356357

