

Pasta di Semola di Grano Duro Biologica specialità artigianale a lenta essiccazione trafilata al bronzo Organic Durum wheat pasta Fattoria Donna Tina artisan specialty with slow drying drawn bronze

> "La pasta artigianale Fattoria Donna Tina è la pasta del cuore, la pasta dei ricordi, la buona pasta fatta in casa di nonna Angela!"



Un piatto di pasta è sufficiente per colmare l'appetito. L'apporto calorico per 100 gr di pasta di semola di grano duro è di circa 360 kcal, di cui il 72% sotto forma di carboidrati complessi, il 12% come proteine ed un contenuto in grassi trascurabile, è ricca di vitamine del gruppo B e di ferro ed è povera di sodio e non contiene colesterolo.La nostra pasta è possibile comprarla direttamente in azienda o riceverla direttamente a casa mediante spedizione con corriere espresso. La Pasta Angela può essere spedita in tutto il Mondo.

Offriamo anche supporto tecnico gratuito per utilizzare al meglio i nostri prodotti.

The homemade pasta Fattoria Donna Tina is the pasta of the heart, the pasta of memories, the good homemade pasta of grandma Angela!"

Donna Tina is organic pasta is born on the sunny and uncontaminated hills of our land and from the experience in the cultivation of high quality ancient grains. The Donna Tina artisan pasta of durum wheat is produced following an ancient recipe handed down from generation to generation reproposed today using using a blend of high quality organic antique durum wheat Lucani which gives the pasta an intense aroma and a strong flavor. The pasta is dried at low temperature through a slow process that lasts over 24 hours. The bronze drawing allows to better retain the condiments and gives to the pasta rusticity, irregular profiles and an opaque color typical of the craftsmanship that differentiates it from the common industrial pasta. Thanks to the love and passion that we use in the production of our pasta it is still possible to taste a typical dish of healthy Italian cuisine that satisfies even the most demanding palates.

A plate of pasta is enough to fill your appetite. The calorie intake per 100 g of durum wheat semolina pasta is about 360 kcal, of which 72% was in the form of complex carbohydrates, 12% protein and as a negligible fat content, is rich in B group vitamins and iron and it is low in sodium and contains no cholesterol. The Angela pasta you can buy directly in farm or receive it at home by express courier. The Angela pasta can be shipped all over the world.

We also offer free technical support to better use our products.

















Office: info@donnatina.it Export Office: export@donnatina.it Export Office US: export.us@donnatina.it







LA NOSTRA SELEZIONE - OUR SELECTION







PACCHERI RIGATI



Formati Disponibili/Available Size: confezioni da 500 gr e 5 Kg

Scadenza: 24 mesi / Best Before: 24 months

Ingredienti: Semola di grano duro biologica, acqua

Ingredients: Durum wheat flour organic, water

















Office: info@donnatina.it Export Office: export@donnatina.it Export Office US: export.us@donnatina.it



