

LA PASTA

Spighe Toscane
il nostro Bio

Prodotta con la nostra semola integrale di grano duro Cappelli coltivato in Toscana e macinato a pietra, trafilata al bronzo ed essiccata a temperatura controllata così da mantenere intatte le caratteristiche organolettiche e l'integrità degli elementi nutritivi del grano.



IT BIO 014

-  **Ricca di fibre e minerali**
-  **Fonte principale di carboidrati**
-  **Gusto naturale come quello di una volta**



www.spighetoscane.it

LA PASTA

Spighe Toscane
il nostro Bio



PASTA TOSкана DI GRANO DURO CAPPELLI BIO

Varietà:

Fusilli, Penne, Stelline, Caserecce, Nicchione, Rigatoni, Paternostri, Tagliatelle Stirate, Spaghetti N°7, Linguine.

Caratteristiche: Semola integrale Bio di grano duro Cappelli coltivato in Toscana e macinato a pietra.

Confezioni:

Busta trasparente da 250 g, 400 g o 500 g.



IT BIO 014

Spighe Toscane Srl - Via del Petriolo 7, Loc. Antella - 50012 Bagno a Ripoli (FI) - Tel: +39 055 62.14.91 - E-mail: info@spighetoscane.it

www.spighetoscane.it