Made in Italy

ALTIGRANI

LA PASTA TRAFILATA AL BRONZO
A LENTA ESSICCAZIONE

ALTIGRANI

La pasta Altigrani nasce per soddisfare le più importanti esigenze dei cuochi professionisti della ristorazione italiana: cotture brevi ed uniformi, assenza di collosità grazie all'elevata qualità del glutine, buona tenuta dopo la cottura, consistenza e buona elasticità alla masticazione, elevate rese secca/cotta ed elevata capacità di ritenzione dei condimenti in superfici giustamente ruvide. La selezione "scientifica" delle migliori varietà di grano duro pugliesi ed estere ad elevato tenore proteico, la loro corretta molitura ed una esperienza centenaria nella pastificazione con impasto ed essiccazione lenti ed a basse temperature e trafilatura con l'impiego di tecniche miste al bronzo o al teflon, conferiscono al prodotto una inimitabile qualità superiore.

LA PASTA TRAFILATA AL BRONZO
A LENTA ESSICCAZIONE

Sezione

Linguine **n.182**

trafilate al bronzo

conf. *pack*	pz. per crt. *units case*
500 g	24

12 min.

Sezione

Spaghetti **n.180**

trafilati al bronzo

conf. *pack*	pz. per crt. *units case*
500 g	24

7 min.

Sezione

Spaghetti alla Chitarra **n.85**

trafilati al bronzo

conf. *pack*	pz. per crt. *units case*
500 g	24

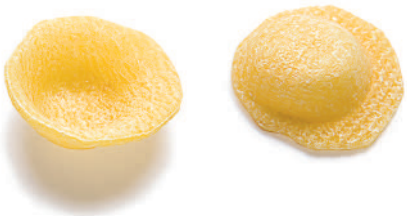
10 min.

Casareccia **n.88**

trafilati al bronzo

conf. *pack*	pz. per crt. *units case*
500 g	24

8 min.

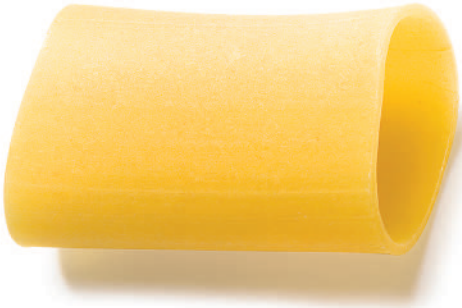


Strascinati **n.92**

trafilati al bronzo

conf. *pack*	pz. per crt. *units case*
500 g	24

12 min.



Paccheri **n.136**

trafilati al bronzo

conf. *pack*	pz. per crt. *units case*
500 g	12

12 min.

Calamari **n.138**

trafilati al bronzo

conf. *pack*	pz. per crt. *units case*
500 g	12

16 min.

ALTIGRANI

ALTIGRANI É UN MARCHIO DI PROPRIETÀ
E DISTRIBUITO DA TORREVENTO srl
CORATO (BA)
www.torrevento.it - info@torrevento.it