



Παπαρδέλες | Pappardelle

Τόσο νόστιμα που μπορείτε να τα απολαύσετε και σκέτα!

Τα κλασικά ζυμαρικά «οι γουμένισσες» φτιάχνονται με αγνά υλικά, χωρίς προσθήκη αλατιού, σε μπρούτζινα καλούπια και στη συνέχεια αποξηραίνονται σε συνθήκες αργής ξήρανσης για να διατηρούν όλα τα θρεπτικά τους συστατικά και την υπέροχη γήινη γεύση τους.

Classic pasta «Goumenisses» are made only with semolina, fresh eggs, milk and water, without the addition of salt, in bronze molds and then dried under conditions of slow drying to preserve all their nutrients and their wonderful earthy taste.

Ενέργεια | Energy: 1627Kj | 389Kcal

Λιπαρά | Fat: 3,4 g

εκ των οποίων Κορεσμένα | of which 0,6 g

Saturates:

Υδατάνθρακες | Carbohydrates: 76,7 g

εκ των οποίων Σάκχαρα | of which Sugars: 6,3 g

Εδώδιμες Ίνες | Fiber: 0,3 g

Πρωτεΐνες | Protein: 12,8 g

Αλάτι | Salt: 0,1 g

Συστατικά: Σιμιγδάλι σκληρού σίτου, φρέσκα παστεριωμένα αυγά, φρέσκο παστεριωμένο γάλα αγελαδινό πλήρες

Ingredients: Durum wheat semolina, fresh pasteurized eggs, fresh pasteurized whole cow's milk

Extras: Περιέχει: Γλουτένη, Αυγά, Γάλα • Contains: Gluten, Egg, Milk • Η Επιχείρηση διαχειρίζεται στις εγκαταστάσεις της σέλινο. | The company processes celery on its premises.