



Κόκκινη σούπα τραχανά | Tomato Trahana Soup

Τόσο νόστιμα που μπορείτε να τα απολαύσετε και σκέτα!

Τα κλασικά ζυμαρικά «οι γουμένισσες» φτιάχνονται μόνο με σιμιγδάλι από την καρδιά του σιταριού και νερό, 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.

«Goumenisses» faithful to the revival of forgotten flavors, bring to your table a new set of traditional pasta that is worth trying. Made with cereals from the area of Pella and mountainous Chalkidiki, eggs and milk from certified farms in Kilgis, we offer high quality handmade couscous, traditional trachana sweet & sour, excellent vegetable trachana as well as delicious bulgur!

Συστατικά: 100g τραχανά χωριάτικο χειροποίητο με φρέσκο αγελαδινό γάλα, ντομάτα, κόκκινη πιπεριά, κρεμμύδι, καρότα και κολοκυθάκια, αποξηραμένα.

Ingredients: 100g traditional handmade frumenty with fresh cow milk, tomato, red pepper (not spicy), onion, carrot and zucchini, dried

Extras: Χωρίς Συντηρητικά ή πρόσθετα. Δεν περιέχει αλάτι. • No preservation and additives. No Salt