

**Χρωματιστές Χυλοπίτες | Tricolor Tagliatelle**

Τόσο νόστιμα που μπορείτε να τα απολαύσετε και σκέτα!

Τα εκλεκτά αυτά ζυμαρικά «οι γουμένισσες» φτιάχνονται μόνο με σιμιγδάλι και νερό και χρωματίζονται με μελάνι Σουπιάς, σπανάκι, παντζάρι και κόκκινο πιπέρι, 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.

This Special Tricolor Tagliatelle by «Goumenisses» is made with semolina and water, colored with Squid Ink, Spinach, Beetroot and Red Pepper, 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: 366kcal | 1532kj

Λιπαρά | Fat: 3,4 g

εκ των οποίων Κορεσμένα | of which 0,91 g

Saturates:

Υδατάνθρακες | Carbohydrates: 70,4 g

εκ των οποίων Σάκχαρα | of which Sugars: 3,7 g

Εδώδιμες Ίνες | Fiber: 1 g

Πρωτεΐνες | Protein: 13,5 g

Αλάτι | Salt: 0,1 g

Συστατικά:

Σιμιγδάλι σκληρού σίτου, αφυδατωμένα λαχανικά (σπανάκι 2%, παντζάρι 2%), κόκκινο πιπέρι 2%, παστεριωμένο μελάνι σουπιάς 1%.

Ingredients:

Durum wheat semolina, dehydrated vegetables (spinach 2%, beetroot 2%), red pepper 2%, pasteurized cuttlefish ink 1%.

Extras:

Η Επιχείρηση διαχειρίζεται στις εγκαταστάσεις της γάλα, αυγό και σέλινο. • The Company processes milk, egg and celery on its premises.