

PASTA Ai GRANI ANTICHI



“Oggi mangeremo la pasta ai grani antichi di **Agriambiente Mugello**, che produce **alimenti sani** e di **qualità** per contribuire al **benessere di ognuno di noi** attraverso l’**agricoltura e l’allevamento biologico**.”

Nello specifico, la pasta di oggi è coltivata nel Mugello con grani antichi Cappelli e Khorasan che sono ricchi di fibre benefiche per l’organismo.

Inoltre è una pasta preparata con trafilatura al bronzo e lenta essiccazione che la rende di ottima qualità.”