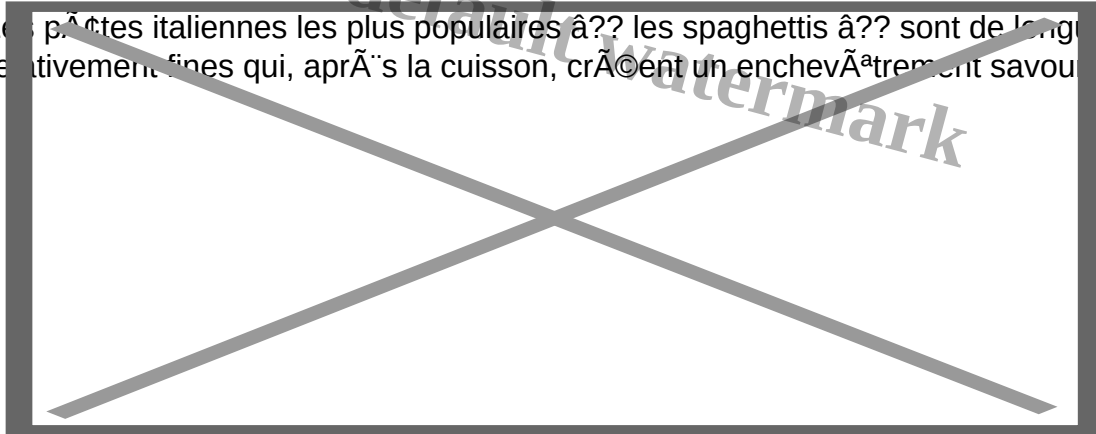




BARILLA â?? Thin Spaghetti

Description

Les pâtes italiennes les plus populaires â?? les spaghettis â?? sont de longues â??ficellesâ?• relativement fines qui, aprÃ¨s la cuisson, crÃ©ent un enchevÃªtrement savoureux, qui est



lâ??un des symboles

de lâ??Italie ensoleillÃ©e et de sa cuisine unique. Les spaghettis sont le plus souvent servis avec des sauces plus lourdes, comme la fameuse sauce bolognaise ou la crÃ©me carbonara au bacon, mais il se marie Ã©galement bien avec des ajouts plus lÃ©gers, par exemple sous forme de spaghetti napoli avec une sauce tomate aromatique ou quelle bonne qualitÃ© est assez dâ??huile dâ??olive et dâ??ail pour crÃ©er un plat traditionnel simple mais raffinÃ© comme dans un restaurant napolitain.

DÃ©couvrez ces compositions uniques et dâ??autres avec des pÃ¢tes spaghetti dans le rÃ©le principal â?? cÃªest un produit qui devrait Ãªtre dans chaque garde-manger de la maison, comme base pour des plats de tous les jours et encore plus festifs. Nous proposons une large gamme de pÃ¢tes spaghetti originales de blÃ© de la plus haute qualitÃ©, conservant une excellente Ã©lasticitÃ© aprÃ¨s la cuisson et ne collant pas. Pour les amateurs de saine alimentation et les personnes au rÃ©gime, nous proposons des variÃ©tÃ©s uniques de spaghettis Ã base de grains entiers ou de farine de millet â?? une source trÃ¨s prÃ©cieuse de fibres, de vitamines et de minÃ©raux, crÃ©ant avec des sauces Ã base de lÃ©gumes et dâ??huile dâ??olive saines et nourrissantes. comme des plats faciles Ã digÃ©rer.

date crÃ©Ã©e

22 avril 2022

Auteur

ikasougou

default watermark