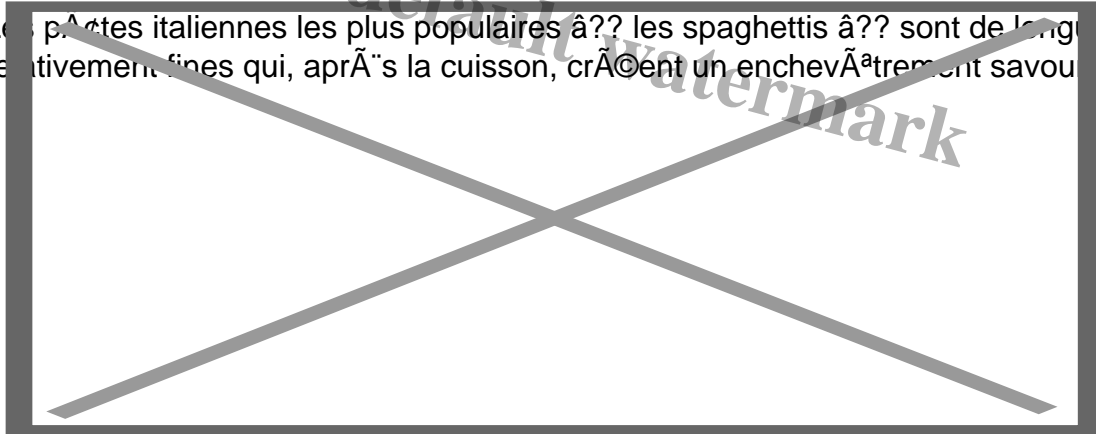




BARILLA Thin Spaghetti

Description

Les pâtes italiennes les plus populaires – les spaghettis – sont de longues ficelles relativement fines qui, après la cuisson, créent un enchevêtrement savoureux, qui est



– un des symboles

de l'Italie ensoleillée et de sa cuisine unique. Les spaghettis sont le plus souvent servis avec des sauces plus lourdes, comme la fameuse sauce bolognaise ou la crème carbonara au bacon, mais il se marie également bien avec des ajouts plus légers, par exemple sous forme de spaghetti napolitain avec une sauce tomate aromatique ou quelle bonne qualité est assez d'huile d'olive et d'ail pour créer un plat traditionnel simple mais raffiné comme dans un restaurant napolitain. Découvrez ces compositions uniques et d'autres avec des pâtes spaghetti dans le rôle principal – c'est un produit qui devrait être 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 pâtes spaghetti originales de la plus haute qualité, conservant une excellente élasticité après la cuisson et ne collant pas. Pour les amateurs de saine alimentation et les personnes au régime, nous proposons des variétés uniques de spaghettis – base de grains entiers ou de farine de millet – une source précieuse de fibres, de vitamines et de minéraux, créant avec des sauces à base de légumes et d'huile d'olive saines et nourrissantes. comme des plats faciles à digérer.

date créée

21 avril 2022

Auteur

ikasougou

default watermark