



LE TERRE LIBERE
DALLE MAFIE

RIGATONI BIOLOGICI

semola di grano duro
biologico italiano

trafilatura
al bronzo

essiccazione a
temperatura
moderata



La Pasta di Semola di grano duro biologico Libera Terra è ottenuta dall'accurata lavorazione della semola secondo l'antica tradizione dei maestri pastai ed è essiccata a temperature moderate al fine di preservarne le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutrizionali.

Il grano duro biologico italiano usato per la produzione di questa pasta è frutto del lavoro delle cooperative Libera Terra e degli agricoltori del Sud Italia che ne condividono i principi. Viene seminato in autunno, coltivato con esclusiva concimazione organica e in rotazione con leguminose, ortive e foraggere. Il diserbo è effettuato esclusivamente con mezzi meccanici, senza l'utilizzo di sostanze di sintesi. La trebbiatura avviene a piena maturazione tra metà giugno e fine luglio, a seconda delle annate e delle altitudini.

La Pasta Libera Terra è dedicata a tutti coloro che onorano il ricordo delle vittime delle mafie attraverso il proprio impegno quotidiano.



INFORMAZIONI TECNICHE

Categoria: Paste e Semole
Formato: 500 g
Pezzi per confezione: 12
Ean: 8.032.568.560.230
Shelf life: 36 mesi

INGREDIENTI:

Semola di grano duro biologico, acqua.