



LE TERRE LIBERE
DALLE MAFIE

SPAGHETTI BIOLOGICI

semola di grano
duro biologico
italiano



trafilatura
al bronzo

essiccazione a
temperatura
moderata

La Pasta di Semola di Grano Duro Biologica 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 i cittadini che, con incondizionato amore e laboriosa dedizione, dimostrano che l'Italia della democrazia, della pace, dell'accoglienza, della cultura, delle arti e delle eccellenze è più forte del degrado delle mafie, della corruzione e del malaffare.



INFORMAZIONI TECNICHE

Categoria: Paste e Semole
Formato: 500 g
Pezzi per confezione: 12
Ean: 8.032.568.560.285
Shelf life: 36 mesi

INGREDIENTI:

Semola di grano duro, acqua.