



Fregnacce

Pasta

Shelf life: 24 mesi

Descrizione: Pasta di semola di grano duro tipica del Lazio, fatta artigianalmente e trafilata al bronzo. La superficie delicatamente porosa permette trattenere al massimo ogni tipo di condimento

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore.

Uso: Cuocere in abbondante acqua salata (minimo 1lt per 100 g), scolare al dente e condire a piacere.

Formati disponibili: 500g (1.1Lb)