



[ORCODE WEB](#)



## Fettuccine alle Castagne 250 g - Pastificio Fanelli

Disciplinare: Il territorio di Canepina è celebre per la coltivazione e trasformazione della castagna da cui viene ricavata una farina molto particolare, utile per la preparazione di numerose eccellenze culinarie.

Il nostro pastificio ha utilizzato la farina di castagne dei Cimini per studiare un prodotto che sia legato alle tradizioni del territorio, ma che possa racchiudere determinate caratteristiche qualitative che lo rendano differente dagli altri.

L'utilizzo di uova intere e farine di primissima qualità, la trafilatura al bronzo e l'essiccazione a basse temperature, hanno reso le nostre Fettuccine alle Castagne un vero e proprio caposaldo della cucina tipica della Tuscia Viterbese.

Ingredienti: semola di GRANO duro, farina di Castagne dei Monti Cimini, albume d'UOVO, UOVO intero.

Tempi di cottura: 6 min/ 5 min "al dente".

Durata del prodotto: 24 mesi

Packaging: sacchetto con rafia e tagliandino illustrativo.

Peso: 250g

Composizione scatole: 15 sacchetti

Valori Nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

Valore energetico (kJ/kcal) 1048/251

Grassi (g) 2,13

di cui acidi grassi saturi (g) 0,20

Carboidrati (g) 49,13

di cui zuccheri (g) 6,36

Fibre (g) 3,59

Proteine (g) 9,56

Sale (g) 0,036

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>