



BUONA COME L'ACQUA DI SORGENTE



Del Borgo

Una pasta dal carattere unico
ottenuta da grani selezionati
essiccata lentamente e
a basse temperature



E dalla trafilatura ruvida.

VIANDER
il Mangiarbene

CON ACQUA DI SORGENTE

Del Borgo

Quando l'acqua pura di sorgente si unisce alle migliori semole di grano duro, nasce una pasta dal carattere unico e inimitabile.

Un borgo arroccato su una rupe.

Al di sotto le antiche sorgenti del fiume Verde.

Le sue acque, pure e cristalline, hanno a lungo alimentato le possenti macine di pastifici storici.

E ancora oggi, quest'acqua è l'elemento peculiare che caratterizza la pasta Del Borgo.

Una pasta dagli ottimi valori nutrizionali.

Ruvida nel carattere e nella superficie.

Che non tradisce le aspettative di tenuta in cottura e di gusto, che si aspetta chi lavora in cucina.



pasta di semola di grano duro

Del Borgo

N° 25: Tortiglioni
Cod: 24025

N° 33: Ditaloni rigati
Cod: 24033

N° 42: Penne piccole rigate
Cod: 24042

N° 47: Fusilli
Cod: 24047

Spaghetti quadrati
Cod: 24058

N° 73: Gnocchetto sardo
Cod: 24073

N° 83: Mezze penne rigate
Cod: 24083

N° 06: Bucatino
Cod: 25006

N° 23: Rigatino
Cod: 24023

N° 24: Maccheroni
Cod: 24024

N° 52: Spaghetti medi
Cod: 24052

N° 55: Linguine
Cod: 24055

N° 71: Farfalle
Cod: 24071

N° 78: Gemelli
Cod: 24078

N° 124: Fusillone con buco
Cod: 24124

N° 53: Spaghetti
Cod: 24053

N° 45: Penne rigate
Cod: 24045



CON ACQUA DI SORGENTE