

Коммерческое предложение

№ 1778351569 от 09.05.2026

Паста Casarecse



Цена: 499 р.

Паста Casarecse изготавливается вручную из итальянской муки по технологии al bronzo на специальных бронзовых матрицах-фильерах и естественно высушивается при низкой температуре.

Это традиционная форма домашней пасты на Сицилии в виде завитков с канавкой посередине. Пасту производят из твердых сортов пшеницы: так итоговая калорийность пасты остается относительно низкой, при этом продукт отличается богатым содержанием белков, клетчатки, витаминов и минералов.

Благодаря закрученным краям она прекрасно вбирает в себя любой соус — и легкий песто, и густой сливочный, — а блюдо получается насыщенным и сочным.

Лучше всего сочетается с продуктами, популярными в южных регионах Италии: баклажанами, томатами, сыром, базиликом и орехами, а также рыбой и морепродуктами.

Состав: мука из твердых сортов пшеницы, вода.

Время приготовления: 3-4 минуты.

Вес: 250 г.

Срок годности: 18 месяцев.

Импорт 1	
Размер	14x6x20 см
Импорт 2	
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА X	40
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА Y	44
ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА Z	30
Вес упаковки	12500

Офис: г. Москва, Метрогородок, Открытое шоссе, дом 24, корпус 11 Производство: г. Шелково, 1-й Советский переулок 25с

Импорт 1

Импорт 2

Объем упаковки	52800
Количество штук в упаковке	50