Коммерческое предложение

№ 1764609208 от 01.12.2025

Паста Casarecce



Цена: 499 р.

Паста Casarecce 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.

лцев.		
	Импорт 1	
	Размер	14х6х20 см
	Импорт 2	
	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА Х	40
	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА Ү	44
	ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА Z	30
	Вес упаковки	12500

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

Импорт 1	
Импорт 2	
Объем упаковки	52800
Количество штук в упаковке	50