

FUSILLI INTEGRALI LA MOLISANA, PER GUSTOSI PIATTI DA VERI GOURMET



Categories: [Food](#), [News](#)

I **Fusilli Integrali La Molisana**, nutrienti e saporiti, fatti con grano 100% italiano decorticato a pietra, si contraddistinguono per l'alto valore proteico e sono in grado di raccogliere ed esaltare i condimenti più originali, a base di verdure, carne o pesce. Trafilati al bronzo, ruvidi e tenaci, dall'alta tenuta in cottura, genuini e digeribili, pronti per esaltare l'estro di ciascuno in cucina per piatti saporiti e gustosi.



Anche i **Fusilli Integrali La Molisana**, come tutti i formati di pasta prodotti, sono preparati con la ricetta tradizionale **La Molisana**: l'aria di montagna del Molise che conserva integro il grano e assicura una pasta essiccata in purezza, l'acqua di sorgente utilizzata per l'impasto che arriva fredda direttamente dal **Parco del Matese**, la

decorticazione a pietra, svolta adesso con le più moderne tecnologie che mantengono intatte le qualità all'origine di ogni singolo chicco di grano, per una pasta ruvida e tenace, trafilata al bronzo e dall'eccellente tenuta in cottura.

La Molisana utilizza solo grano 100% italiano alto-proteico (fino al 17%) che arriva da **Molise, Puglia, Marche, Lazio ed Abruzzo**, in cui gli accordi di filiera messi in atto da **La Molisana** riconoscono agli oltre 1.450 agricoltori, un prezzo minimo garantito ed introducono modelli premiali che incentivano la qualità della produzione del grano. In questo modo **La Molisana** mette a punto un importante strumento per sostenere l'agricoltura italiana, creare un legame stabile con i coltivatori e tutelare il loro lavoro.

www.lamolisana.it

(I.C.)

