

LA MOLISANA, CON LE SPECIALI LE FESTIVITÀ NATALIZIE E DI FINE ANNO HANNO ANCORA PIÙ GUSTO



Category: [Food](#)

Nella magica atmosfera delle feste, tutto diventa straordinario, anche un semplice piatto di pasta. Per stupire a tavola amici e parenti o per una idea regalo gourmet, **La Molisana**, antico pastificio e



molino dal 1912, con sede a **Campobasso**, propone la gamma "**Le Speciali**"; si tratta di formati ispirati alla tradizione regionale italiana più autentica e caratterizzati da spessori corposi e superficie ruvida in eleganti confezioni.

Ecco alcune confezioni della gamma:

Paccheri N°316 - Di origine partenopea, il nome onomatopeico di questo prodotto pare derivi da paccarià, ovvero schiaffeggiare. I Paccheri La Molisana si distinguono per una dimensione che si fa notare e soprattutto apprezzare. Tempi di cottura: 12 min

Fettuccine N°104 - Forse di origine romana, in cui è diffusa una versione a base di farina di grano e crusca, le fettuccine od anche fettucce, sono tipiche dell'area centro meridionale dell'Italia. Le fettuccine La Molisana hanno una versione di semola ed una all'uovo e sono perfette

per salse cremose, che assorbono il sugo. Tempi di cottura: 8 min

Ed ecco la novità 2017 dei **Fusilloni Integrali N°317** - Ricordano i fusi utilizzati dalle filatrici, con le loro spire voluttuose sono particolarmente adatti a catturare il condimento. Tenace e consistente e con oltre il 6,5% di fibre, questo formato è l'ideale per chi è alla ricerca di un gustoso benessere. Tempi di cottura: 11 min

Anche "Le Speciali" si presentano con un nuovo pack completamente rinnovato, pensato per trasmettere ai consumatori le caratteristiche uniche dalla pasta La Molisana: mugnai da quattro generazioni, aria pura di montagna, acqua cristallina di sorgente ed i migliori grani selezionati.

www.lamolisana.it

(i.c.)