

AGRICOLTURA SOSTENIBILE

mercat@stp

SOLIDALE ITALIANO: LA PASTA





La linea SOLIDALE ITALIANO

presenta prodotti di cooperative sociali e organizzazioni italiane, alcune delle quali attive in aree problematiche del paese, e tutte coerenti con i valori, gli obiettivi e le prassi del Commercio Equo e Solidale, ovvero cooperazione, sviluppo, inclusione sociale e rispetto per l'ambiente...

LA PASTA BIO













La pasta della linea SOLIDALE ITALIANO è prodotta nel pastificio della Cooperativa Gino Girolomini

sulle colline marchigiane (Montebello), a totale conduzione biologica.







IL PRODOTTO

La pasta di semola di grano duro è trafilata al bronzo:
la trafilatura la rende rugosa per trattenere
i condimenti che, così, la insaporiscono meglio.
La pasta di semola integrale è prodotta da una
semola ottenuta con una molitura che priva il chicco
di grano del solo strato corticale più esterno
ed è, dunque, ricca di fibre.

Per entrambe l'essiccazione avviene a basse temperature e in tempi molto lunghi per mantenere nel prodotto tutti i principi nutritivi del grano.







Mangiare non è soltanto piantare, raccogliere, trasformare e cucinare il cibo. È anche dono, spiritualità, amicizia, fraternità, bellezza, calore, colore, sapienza, semplicità, compagnia.

GINO GIROLOMONI























Sede legale e amministrativa: via Cadorna 22 – 22100 Como P.IVA: 02562380135 REA CO267105 Iscr.AlboCoop.Mut.Prev.A117410 Tel. e fax: 031 308833 email: info@garabombo.it sito: www.garabombo.it

