



# ПАСТА ДИ МАРТИНО

## Паста из Граньяно I.G.P.

Первая в Европе паста, защищенная по географическому месту происхождения

от 65 РУБ.  
за 500Г



Почему итальянские повара рекомендуют пасту из города Граньяно?

Потому что только в Граньяно, в городе, где традициям приготовления пасты уже более 300 лет, всегда используют бронзовые матрицы, итальянскую муку тонкого помола, местную родниковую воду и медленную сушку в течение 48 часов.

Паста из Граньяно идеально подходит для технологии предварительного отваривания.

Паста долго остается аль денте, а ее шершавая поверхность отлично удерживает соусы.

**ПАСТА ИЗ ГРАНЬЯНО**  
ОБЕСПЕЧИВАЕТ  
ВЫХОД 230 ГРАММ  
ГОТОВОГО БЛЮДА  
ИЗ 100 ГРАММ  
СУХОЙ ПАСТЫ

**ЗОЛОТОЙ ГРОШИК**

**ПАСТА ИЗ ГРАНЬЯНО**  
МАСЛО ИЗ ЛИГУРИИ  
ТРЮФЕЛЬ ИЗ АЛЬБЫ  
ПЕКОРИНО ИЗ РИМА  
ИЗ ПАРМЫ