



Spaghettoni

Produzent	Raguso
Land/Gebiet	Italien/Apulien
Produkt	Hartweizenteigwaren
Anbau	Traditionell
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	500 g / 12er Kt
Preis CHF	4.90

Inhaltsstoffe: Hartweizengriess, Wasser, enthält Gluten.
Hergestellt und abgefüllt in Grenzano di Lucania (Basilikata-Italien). Kochzeit: ca. 15 Minuten.

Pastificio Raguso ist ein Projekt, das vor 10 Jahren begann. Eine seit drei Generationen bestehende Bauernfamilie beschloss, Qualitäts-Pasta zu produzieren, indem sie ausschliesslich Weizen von ihrem eigenen Land mahlte. Heute ist Raguso ein moderner, organisierter landwirtschaftlicher Betrieb mit Produktionszyklen, die die Umwelt nur wenig belasten. Raguso kümmert sich um die Natur genauso wie um die Produkte. Jeder Prozess wird sorgfältig kontrolliert: Aussaat, Anbau, Ernte, Lagerung, Vermahlung, Herstellung und Verpackung der Teigwaren. Der Weizen stammt vom Land der Familie, die Produktion erfolgt nach dem Prinzip der kurzen Kette und des «Null-Kilometer»-Ansatzes, die Abfälle aus der Weizenproduktion werden als Futtermittel wiederverwendet (Null-Rückstände), die Verpackungen sind aus recycelbarem Papier (FSC-zertifizierte nachhaltige Quellen) hergestellt. Die Qualität der Pasta ist erkennbar in der Sorgfalt, die jedem Prozessschritt entgegen gebracht wird.