

GRANO BIO PLATONE VILLA CAVALLETTI

PLATONE VILLA CAVALLETTI ORGANIC WHEAT



GRANO DURO BIO FARINA Villa Cavalletti

Il Grano Platone Bio è coltivato secondo i principi dell'agricoltura biologica, nel rispetto della terra e dei suoi tempi naturali. Dalle spighe dorate si ottiene una semola di qualità, dal gusto equilibrato e pulito, ideale per pane, pasta e prodotti da forno. Una materia prima affidabile e autentica, pensata per chi cerca bontà e semplicità ogni giorno.

Platone Bio wheat is grown according to organic farming principles, respecting the land and its natural rhythms. The golden ears of wheat yield a high-quality semolina with a balanced and clean flavor, ideal for bread, pasta, and baked goods. A reliable and authentic raw material, designed for those seeking goodness and simplicity every day.



GRANO DURO BIO FUSILLONI Villa Cavalletti

Lunghezza: 11 mm
Spessore: 1.15 mm
Tempo di cottura: 11-13 minuti
Essiccazione: 18 ore a 43°C

Length: 11 mm
Thickness: 1.15 mm
Cooking time: 11-13 minutes
Drying: 18 hours at 43°C

Caratteristiche: rigati all'interno per trattenere meglio il sugo. Ideali con condimenti corposi e ragù tradizionali.

Characteristics: Ridged on the inside to better retain sauce. Ideal with full-bodied sauces and traditional ragù.



GRANO DURO BIO SPAGHETTI Villa Cavalletti

Lunghezza: 27 cm (da crudi), raddoppiano a 54 cm da cotti
Tempo di cottura: 9-11 minuti
Essiccazione: 21 ore a 43°C

Length: 27 cm (raw), doubles to 54 cm when cooked
Cooking time: 9-11 minutes
Drying: 21 hours at 43°C

Caratteristiche: spaghetti 'a curva' per una consistenza unica e una presa perfetta del condimento.

Characteristics: 'curved' spaghetti for a unique texture and perfect sauce absorption.