

LINGUINE

*Azienda
agricola
Forcella*

PASTA DI SEMOLA

DI GRANO DURO

PASTA PRODOTTA

IN ITALIA

CON GRANO COLTIVATO

DA FORCELLA NEI TERRENI

DI LORETO APRUTINO

ABRUZZO - ITALIA



FORCELLA

Net Wt. 1.1 lb - 17.6 oz (500 g)

La pasta

La pasta riflette tradizioni profondamente radicate nel territorio abruzzese. Forcella produce la propria pasta con il grano duro coltivato nei terreni dell'azienda, ottenendo un prodotto che ha il colore naturale, la superficie grezza, il sapore unico e inconfondibile del grano italiano. Una filiera corta che si dipana in 30 chilometri quadrati, con i migliori artigiani che ci accompagnano nella sfida. Forcella valorizza così i piccoli segreti dell'eccellenza: le caratteristiche proteiche del grano e la scelta della varietà San Carlo; l'acqua delle montagne e la tradizione del mulino a pietra; la predilezione per la tecnica artigianale, con l'essiccazione lenta e la bassa temperatura. Una grande sapienza dei dettagli porta a un risultato evocativo dell'oro dei campi di grano e della cultura della nostra terra.



Forcella, azienda agricola

Abruzzo / Italia

www.agricolafortcella.it

info@agricolafortcella.it