



# La pasta di Nereo

**“PREZZO AMICO” per i Soci di ISA**

*La pasta di Nereo*

***Formati disponibili:***

- Linguine
- Fettuccine Rigate
- alla Chitarra
- Caserecci
- Mezzi Rigatoni
- Penne Rigate

La pasta è venduta in confezioni da 500 g;

Il “Prezzo Amico” per l’acquisto di 5 confezioni di pasta è di € 10,00 ( € 2,00 per confezione anziché € 2,50).

***Descrizione del prodotto:***

A differenza delle normali semole, in quella semintegrale di grano duro è conservato il germe del chicco di grano che è la parte più importante perché ricca di amminoacidi, acidi grassi, sali minerali, vitamine del gruppo B e la vitamina E.

Nei convenzionali processi di molitura del grano, al fine di favorire successivamente la conservazione della pasta, viene eliminato il germe ottenendo così “un prodotto povero” dal punto di vista nutritivo perché appunto estremamente raffinato.

La Pasta di Nereo viene realizzata in due soli giorni: durante il primo giorno il grano viene macinato presso il nostro molino e poi il giorno successivo si procede alla pastificazione presso il pastificio Masciarelli di Pratola Peligna (AQ); in sintesi tempi brevi per conservare al meglio profumi e aromi.

Teniamo a ribadire che i grani usati sono prodotti dalle migliori aziende agricole abruzzesi e quindi l’intero processo produttivo si svolge totalmente in Abruzzo.

Il risultato è una pasta che, oltre ad essere nutriente, particolarmente digeribile e “sana”, ha un sapore unico ed inconfondibile... la prima pasta che sa di pasta.

***Punto vendita per acquisto diretto:***

Molino “Di Giulio Angelomaria” Via Papa Giovanni XXIII, 35 66020 Paglieta(CH)

Il punto vendita è aperto tutte le mattine dal martedì al sabato dalle 7:30 alla 13:00

Tel. 0872/80422 Cell.329/7251051