

## PASTA REALE



*La Pasta reale è un piatto della tradizione del centro Italia e delle nostre campagne, dove veniva preparata per le feste importanti. La parola “reale” deriva dal fatto che contiene ingredienti molto preziosi. È un piatto che si serve esclusivamente in brodo e che viene preparato in diversi modi a seconda delle tradizioni locali. Per preparare la Pasta reale usiamo un metodo particolare tramandato dai nostri nonni, che preserva tutte le sostanze nutritive del grana padano, delle uova e delle verdure, in modo da valorizzare anche un semplicissimo brodo a base di dado.*

### Caratteristiche

La completezza alimentare e l’apporto di proteine sono decisamente dei grandi punti di forza di questo prodotto. Il sapore avvolgente, gustoso e raffinato di questa pasta reale fa rivalutare la concezione di “piatto di minestra”. La velocità della preparazione è adatta alle esigenze delle famiglie moderne, che hanno poco tempo da dedicare alla preparazione dei piatti e possono godere della convivialità di un pasto tutti insieme solo la sera. Il tempo di cottura nel brodo bollente è di 2 minuti.

### Periodo di produzione

Questo prodotto è proposto tutto l’anno.

### Formati e dimensioni

Il prodotto è confezionato in pesi da 1000g, 500g e 250g.



### Ingredienti

Uova fresche cat. A, Farina di grano tenero, Grana padano, Burro, Spinaci, Sale.



### Allergeni presenti

Uova, Grano, Latte.



### Conservazione

Il prodotto va conservato in frigo e consumato preferibilmente entro la data di scadenza, oppure in congelatore per 3 mesi



### Porzioni consigliate

Si consigliano 80g per porzione. Messa in brodo bollente occorrerà aspettare solo 2 minuti.