

*L'ARTE  
DELLA PASTA  
PASTA FRESCA  
DI BOLOGNA*

*Pasta fresca all'uovo*

*Gramigna*



*L'ARTE  
DELLA PASTA  
PASTA FRESCA  
DI BOLOGNA*

Pasta Fresca All'Uovo

Gramigna



Versare il contenuto della busta in acqua salata ed in leggero bollore.  
Lasciarli affiorare e continuare la cottura per 4 minuti circa.  
Scolarli e condirli a piacimento.

Prodotto	Formato di vendita
Gramigna Gialla	250g. - 500g. - 1000 g.
Gramigna Verde	250g. - 500g. - 1000 g.
Gramigna Paglia e Fieno	250g. - 500g. - 1000 g.

L'ARTE DELLA PASTA Srl - Via Mattei 6/A, 40061 Minerbio (Bo) - Italia  
P.IVA 03487331203 - Tel. +39 051 0337400 - lartedellapastabologna@gmail.com