



*L'ARTE
DELLA PASTA
PASTA FRESCA
DI BOLOGNA*

Pasta fresca all'uovo

Taglioline da Brodo



*L'ARTE
DELLA PASTA
PASTA FRESCA
DI BOLOGNA*

Pasta Fresca All'Uovo

Taglioline da Brodo

Versare in un bollitore la pasta in acqua salata e cuocerla in ebollizione.
Lasciare affiorare e continuare la cottura per 4 minuti circa.
Scolare e condire a piacimento.

Prodotto	Formato di vendita
Taglioline da Brodo	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