



# PASTA MICHELE PORTOGHESE.



En el corazón de la Toscana encontramos este pequeño "pastificio" familiar, donde se presta máxima atención a la selección del grano (solo sémola de grano duro 100% italiano) y al secreto de toda buena pasta, el proceso de secado, que debe ser lento, natural y a baja temperatura.  
Elaboración 100X100 artesanal.

## TRAFILATA AL BRONZO



Ref. 706  
PENNE RIGATI  
500g caja de 12 uds



Ref. 709  
PENNE ZITI  
500g  
caja de 12 uds



Ref. 728  
FUSILLI  
500g caja de 12 uds



Ref. 729  
ORECCHIETTE  
500g caja de 12 uds



Ref. 721  
STROZZAPRETI  
500g caja de 12 uds



REF: 807  
NIDI  
TAGLIATELLE.  
500 g.  
12 ud x caja



REF: 713  
RIGATONI. 500  
g.  
12 unidades x  
caja



REF: 768  
MAFALDINE. 500

g.  
12 ud x caja



REF: 400  
PACCHERI.  
500 g.  
12 ud x caja



REF: 753  
FUSILI LUNGI. 500  
g.  
12 ud x caja



REF: 754  
TACCOZZELLE. 500  
g. 12  
ud x caja



REF: 701  
SPAGHETTI. 500 g.  
20 unidades x caja



REF: 703  
LINGUINE/TRENETTE  
. 500 g.  
20 unidades x caja

REF: 780  
BUCATINI. 500 g.  
20 ud x caja



REF: 404  
LUMACONI.  
500 g.  
12 ud x caja

REF: 412  
CALAMARATA  
500 g.  
12 ud x caja



# DIVUS

— GOURMET —

Tel. (+34) 622 780 304

[WWW.DIVUSGOURMET.COM](http://WWW.DIVUSGOURMET.COM)

[divusgourmet@gmail.com](mailto:divusgourmet@gmail.com)



divusgourmet

