Pastificio Bragagnolo: due nuovi formati per Horeca e ristorazione professionale

20240307111637rigatoni-16f5d009

Rigatoni e mezzi rigatoni della linea professionale di **Pastificio Bragagnolo**: sono questi i due nuovi formati (da 1 kg) che **Pasta Zara** propone al mondo Horeca e alla ristorazione professionale.

Si tratta di una **pasta di alta gamma**, con una quantità di glutine e di proteine superiore alla media del mercato. L'obiettivo di Pastificio Bragagnolo infatti è posizionarsi nella **fascia premium del comparto pasta**, accostando avanguardia e tradizione.

Prodotti con semola di grano duro italiano da coltivazione biologica e solo con materie prime naturali, i rigatoni e i mezzi rigatoni del Pastificio Bragagnolo presentano una **superficie porosa e ruvida** che dona una texture unica a ogni boccone. I formati rigati garantiscono inoltre **un'aderenza ottimale del condimento.**

I grani 100% italiani utilizzati da Pastificio Bragagnolo hanno un **alto valore proteico**, da garantire un'ottima tenuta delle prestazioni in cottura. La pasta mantiene la sua forma e la consistenza oltre alle sue qualità organolettiche.
Il packaging della linea di pasta premium Pastificio Bragagnolo è in **film mattato**, nelle varie sfumature di giallo, per rendere visibili e riconoscibili a colpo d'occhio la confezione sullo scaffale.