

Linguine

Sie stehen auf klassische Formen der italienischen Pasta? Dann sind Sie hier richtig. Die Linguine zählen zu den beliebtesten Nudelarten der Deutschen und das zu recht, da mit dieser Nudelart einfach großartige Rezepte kreiert werden können. Zusammen mit Fisch oder Fleisch, fühlen sich die Linguine "pudelwohl".

Die verschiedensten Nudeln werden mit Liebe in der Manufaktur *Rustichella d'Abruzzo* hergestellt. Die italienische Manufaktur hat seinen Sitz in den wunderschönen Abruzzen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kJ | 1493 kJ |
| Brennwert kcal | 352 kcal |
| Fett | 1.5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.3 g |
| Kohlenhydrate | 71 g |
| davon Zucker | 4 g |
| Eiweiß | 13.5 g |
| Salz | 0.01 g |

Allergene

| | |
|---|----|
| Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja |
|---|----|

Sonstige Angaben

| | |
|-----------------|---------|
| Herkunft | Italien |
| Enthält Alkohol | Nein |

Zutaten

HARTWEIZENGRIESS, Wasser

Inverkehrbringer

Rustichella d'abruzzo SpA
Piazza Vestini 20 65019 Pianella (Pescara) Italien
Example Company