

Anche Barilla imbocca la strada della pasta 100% con grano italiano

Anche Barilla imbocca la strada della pasta 100% Made in Italy. Si tratta di un nuovo prodotto interamente realizzato con grano di origine nazionale, scelto tra le varietà migliori coltivate in 13 regioni italiane e caratterizzate da alto contenuto di proteine, elevata qualità del glutine, colore giallo dorato e basso contenuto di ceneri (sali minerali). La pasta 100% tricolore si distingue per la confezione di colore azzurro e rappresenta, a detta dell'azienda, la volontà di "investire sull'agricoltura italiana, con l'obiettivo di avere sempre più grano duro nazionale di alta qualità coltivato in modo sostenibile".