



Κους Κους Λαχανικών | Tricolor Cous Cous

Τόσο νόστιμα που μπορείτε να τα απολαύσετε και σκέτα!

Τα εκλεκτά αυτά ζυμαρικά «οι γουμένισσες» φτιάχνονται μόνο με σιμιγδάλι και νερό και χρωματίζονται με σπανάκι, παντζάρι και κόκκινο πιπέρι, χωρίς προσθήκη αλατιού, σε μπρούτζινα καλούπια και στη συνέχεια αποξηραίνονται σε συνθήκες αργής ξήρανσης για να διατηρούν όλα τα θρεπτικά τους συστατικά και την υπέροχη γήινη γεύση τους.

This Special Tricolor pasta by «Goumenisses» is made with semolina and water, colored with Spinach, Beetroot and Red Pepper, without the addition of salt, in bronze molds and then dried under conditions of slow drying to preserve all their nutrients and their wonderful earthy taste.

Ενέργεια | Energy: 1532Kj | 366Kcal

Λιπαρά | Fat: 3,4g

ΕΚ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ Κορεσμένα | of which 0,91g

Saturates:

Υδατάνθρακες | Carbohydrates: 70,4g

ΕΚ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ Σάκχαρα | of which Sugars: 3,7g

Εδώδιμες Ίνες | Fiber: 1g

Πρωτεΐνες | Protein: 13,5g

Αλάτι | Salt: 0,1g

Συστατικά:

Σιμιγδάλι σκληρού σίτου, αφυδατωμένα λαχανικά (σπανάκι 2%, παντζάρι 2%), κόκκινο πιπέρι 2%.

Ingredients: Durum wheat semolina, dehydrated vegetables (spinach 2%, beetroot 2%), red pepper 2%.

Extras: Η Επιχείρηση διαχειρίζεται στις εγκαταστάσεις της γάλα, αυγό και σέλινο. • The Company processes milk, egg and celery on its premises.