La pasta al caffè, da Kimbo e La Fabbrica Della Pasta

pasta-impiattata-2-8703646d

Kimbo, da più di 50 anni simbolo dell’espresso napoletano nel mondo, e La Fabbrica della Pasta, storico e prestigioso pastificio artigianale di Gragnano, il primo al mondo certificato IGP, danno vita a un connubio d’eccellenza tra tradizione e sperimentazione per una straordinaria novità: nasce la pasta al caffè.

Proposta nelle varianti Caccavella, Fusilloni, Paccheri e Mezzi Paccheri, la pasta al caffè Kimbo è un prodotto dal gusto unico, dove le tipiche sfumature dorate della pasta lasciano spazio al colore intenso e vellutato del caffè.

La migliore semola di grano duro di prima estrazione, impastata pazientemente con l’acqua dell’antica sorgente gragnanese "Imbuto", utilizzata fin dal quindicesimo secolo, con la preziosa aggiunta di farina di caffè tostato Kimbo all’8%, creano un prodotto dalle caratteristiche uniche, in grado di rapire tutti i sensi con solo 355 calorie per porzione e la totale assenza di sale.

immagini-pasta-3“La Pasta al Caffè Kimbo” è una linea di altissima qualità che garantisce una tenuta della cottura ottimale e un’incredibile capacità di raccogliere ed esaltare ogni sfumatura del condimento.

Un prodotto artigianale unico, da esaltare facendo uso degli ingredienti più indispensabili in cucina: passione, curiosità e fantasia.

Giochi sapienti di contrasti, ma anche sapori nuovi da declinare col dolce o il salato: la pasta al caffè Kimbo si presta ad infinite sperimentazioni gourmet.

Kimbo e La Fabbrica della Pasta: un incontro tra due eccellenze della tradizione gastronomica Italiana, per un risultato ancora una volta innovativo, destinato a sorprendere e ad appassionare.

www.lafabbricadellapastadigragnano.it