Milano accoglie la buona pasta abruzzese, l'antico pastificio "Verrigni" al Tuttofood

La manifestazione TUTTOFOOD coincide con l'apertura dell'EXPO e VERRIGNI Antico Pastificio Rosetano non poteva mancare a questo importante appuntamento.

Fonte: pagina Verrigni Facebook

Nel PAD 5 Area N02-P09-P02-Q09 saranno ospitate alcune aziende abruzzesi tra le quali il nostro pastificio, che coglierà l'occasione per presentare al pubblico nazionale ed internazionale i "giovani" **SPAGHETTOALVOLO** e **SPAGHETTOALVOLO PLUS** oltre alla linea **senza glutine** che sta riscuotendo un considerevole successo nel mondo del retail, farmaceutico e della ristorazione.

La line **SINE GLUTEN** infatti, si distingue oltre che per bontà , per un packaging accattivante che la rende più gradevole rispetto a quelle confezioni che farebbero sembrare l'intolleranza o la celiachia vere malattie.

La sensibilità di Verrigni nei confronti del mercato fa si che uno spaghetto di veloce cottura ma grande qualità ed i 4 formati senza glutine completino una linea di prodotti già molto assortita.

I giorni 4 e 5 maggio grazie alla competenza ed alla simpatia dello chef **Max Mariola**, la **PASTA VERRIGNI DELLE 13** verrà gustosamente abbinata al pomodoro Petti – padrone di casa al **PAD 6 stand C15-D18** – per un momento di grande conoscenza e qualità 100% italiana.