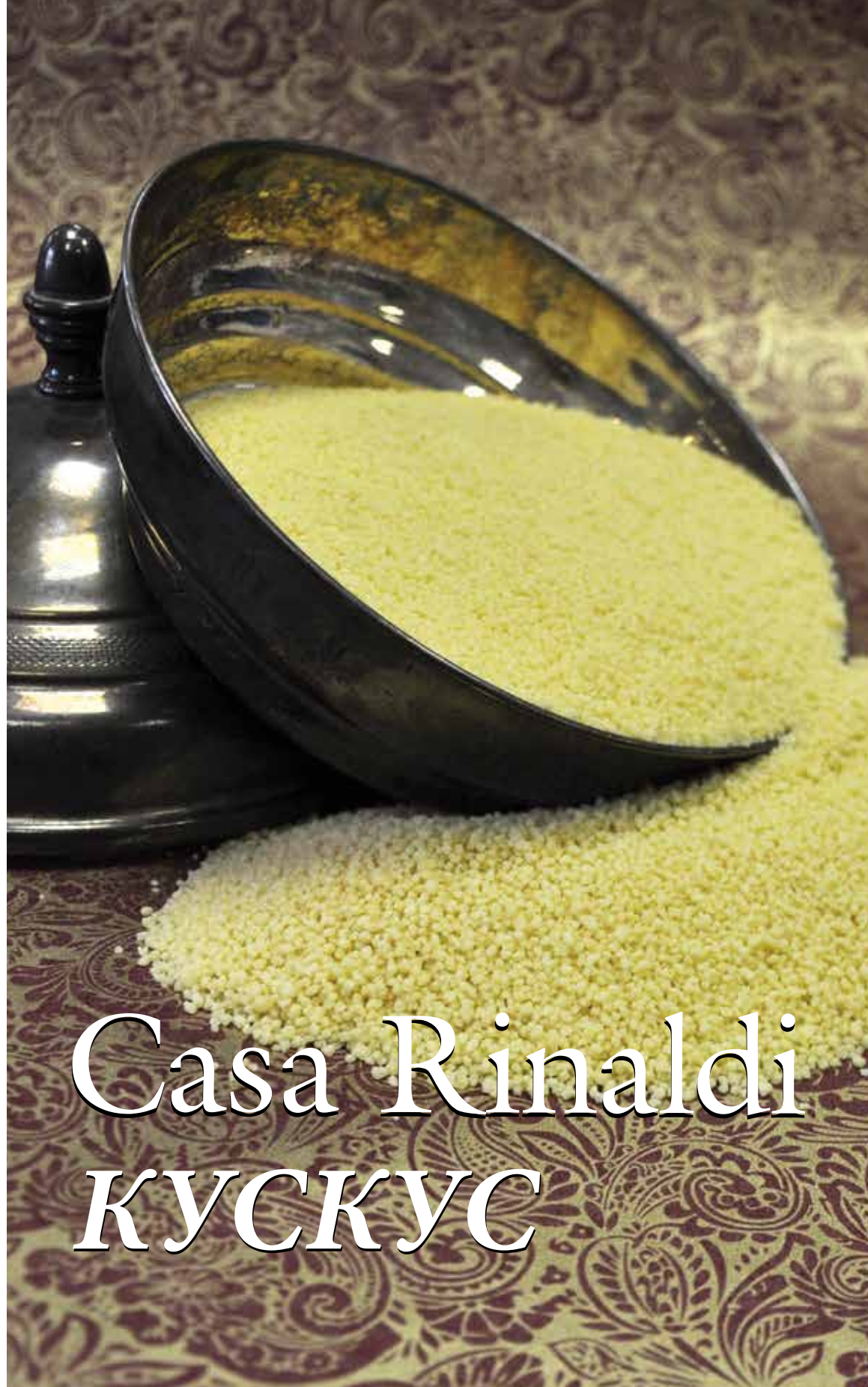




ital food
ukraine

Украина, г. Киев,
Народного Ополчения, 18-б
+38 (044) 583-19-40
www.italfood-ukraine.com



Кускус — это одновременно и название самой крупы, и блюда, готовящегося из нее. Принесенный в Италию в XVI веке из Северной Африки, он стал изюминкой сицилийской кухни и излюбленным лакомством итальянцев. Традиционный кускус готовится из манной крупы на основе твердых сортов пшеницы. Кускус имеет нежный деликатный вкус, он буквально тает во рту. Особенно на Сицилии популярны блюда из кускуса с рыбой и морепродуктами. Еще одно достоинство кускуса — простота его приготовления, его достаточно залить кипятком на несколько минут, чтобы довести до готовности.



КУС-КУС ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ

500 г

Кускус Casa Rinaldi изготавливается по традиционным технологиям, исключительно из твердых сортов пшеницы и без каких-либо добавок. Поэтому готовая крупа остается рассыпчатой, не разваривается и сохраняет свои полезные питательные свойства — кускус богат белком, витаминами группы B и минералами.