**Agnesi z pełnoziarnistym makaronem**

**Włoski producent makaronów z najlepszej jakości ziaren pszenicy durum, wprowadził do oferty makarony z pełnego ziarna. Na polskim rynku dostępne są już formy spaghetti i penne rigate oraz nowe gemelli i linguine. Pod marką Agnesi produkowane są również wyśmienite pesto i sosy, a gwarancją najwyższej jakości i doskonałego smaku produktów jest ponad 190 lat tradycji marki.**

Agnesi działa na rynku włoskim **od 1824 roku** i produkuje makarony z najlepszej jakości ziaren pszenicy durum, która na początku sprowadzana była drogą morską z Ukrainy. Agnesi to nie tylko **najlepsze produkty pod względem jakości**, to również firma dążąca do doskonałości poprzez wprowadzanie **nowoczesnych form produkcji**. Technicy Agnesi kontrolują krok po kroku długi proces wytwarzania makaronu, w którym tradycja łączy się z nowoczesną technologią.

Włoski producent past, wprowadza do gamy swoich produktów pełnoziarniste makarony typu **spaghetti, penne rigate, gamelli i linguine**. Wszystkie rodzaje dostępne są już na rynku polskim. Makron z pełnego ziarna należy do kategorii produktów o tendencji wzrostowej, co związane jest z trendem zdrowego odżywiania. Produkty pełnoziarniste mają większą zawartość substancji mineralnych i błonnika (7g na 100g produktu), dają uczucie sytości, ograniczają wchłanianie tłuszczu i regulują poziom cukru we krwi.

**Nowy design** gamy produktów Agnesi nawiązuje do opakowań z lat 50-tych. Główne kolory, które tworzą DNA Agnesi to biały jako tło opakowań, czerwony jako kolor charakterystyczny dla marki oraz niebieski. Odświeżone zostało również oryginalne logo – motyw żaglowca, który towarzyszy marce od początku jej istnienia. Oprócz makaronów pełnoziarnistych i makaronów z ziarna durum, Agnesi oferuje również **makarony jajeczne, sosy pesto i sosy pomidorowe**.

Agnesi to makaron najwyżej jakości. Charakterystyczny dla regionu Liguria i północnej części Włoch. Makaron Agnesi gwarantuje wysoki i stały poziom białka, szybki czas gotowania w porównaniu z makaronami pochodzącymi z południa Włoch. **Unikalna receptura**, dziedzictwo Agnesi, powolny proces suszenia, zgodnie z tradycją (15 godzin powolnego suszenia dla Spaghetti Agnesi) są niezbędne, aby zachować wartości odżywcze, pełny i bogaty smak ziarna i doskonałą sprężystość podczas gotowania.

Głównym i wyłącznym dystrybutorem produktów marki Agnesi w Polsce jest firma North Coast – dystrybutor i producent wysokogatunkowych produktów spożywczych pochodzących głównie z Włoch.