

Italienska smaker sedan 1999



TAGLIOLINI ALL'UOVO ANTICHI PODERI TOSCANI 16X250G
SKU: 11038



Ägg- och durumvete-pasta
Bronsvälsad
Koktid: 5 min
250 g x 16

PRODUKT BESKRIVNING

“Siamo d’un'altra Pasta”

Tillverkad med durumvetesemolina från Toscana, bearbetad med hantverksmetoder, bronsdragen och torkad vid låg temperatur.
Pastan utmärker sig genom att den innehåller vetegrodden, hjärtat i vetekornet, som återställs till mjölet av Pastificio Morelli, eftersom det bearbetas omedelbart när det fortfarande är färskt, med hjälp av hantverksmetoder.
Den har en snabb koktid och en utmärkt konsistens. Denna pasta kan blandas med nässlor, tomat eller laxtagliolini eftersom de alla har samma koktid (5 minuter). Den är idealisk med färsk tryffel eller helt enkelt med tomatsås eller krämiga ostar.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: durum**vetemjöl**, pastöriserade **ägg**, **vetegrodd**. Kan innehålla spår av: **ägg**, **fisk**, **mollusker/blötdjur**.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Pasta "Antichi Poderi Toscani" kännetecknas av att durumvetet bibehåller sin vetegrodd, under förädling och bearbetning, vilket inte förekommer i industriellt framställd pasta. Fortfarande idag bearbetas durumvetet med hantverksmässig teknik.

Vetegrodden, som utgör vetekärnans hjärta, innehåller en stor mängd vitaminer, vegetabiliska proteiner och mineraler. Dessa bidrar till en produkt med högt näringsinnehåll samt en extraordinär och omisskännlig smak. Under tillagningen, på grund av närvaron av den färska grodden, tonas vattnet något grönt och friger en intensiv doft och arom. Detta är ett signum för dess höga kvalitet, smak och näringsinnehåll.

