

Italienska smaker sedan 1999



PACCHERI GLUTENFRI CORN&RICE JESCE 12X250G

SKU: 13639



Typ av pasta: Torkad Glutenfri pasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Nykokt till "Paccheri alla Genovese".

Storlek/Volym: 250 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Breda pastarör - kortpasta - Glutenfri

Paccheri Glutenfri är ett stort, brett pastarör. Namnet kommer från det napolitanska ordet "pacchero", som betyder smäll. Enligt en rolig historia om när denna pasta först gjordes, får man bokstavligen en smäll i ansiktet av storleken, när man äter för snabbt, därav det ovanliga men ändå roliga namnet.

Paccheri Glutenfri-pasta är perfekt till ett av de bästa traditionella recepten från Kampanien: den - legendariska "Paccheri alla Genovese", en mustig köttbaserad sås gjord på skivad lök och en aromatisk blandning av hackade morötter och selleri. Unik!



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Vitt Majsmjöl, gult majsmjöl, rismjöl, vatten.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1498 kj / 353 kcal
Fett	0,8 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	79,0 g
- varav sockerarter	1,3 g
Fibrer	1,3 g
Protein	6,8 g
Salt	0,003 g

il gusto delle cose semplici - enastående i all sin enkelhet

Pasta Jesce föddes ur en familjs eviga kärlek till territoriet: Puglia.
Förälskad i regionens smaker och trogen rötterna av sin stad; Altamura – staden som är känd för sina DOP-bröd och otaliga kvarnar – börjar företagets hantverksproduktion av färsk och torkad pasta.

Jesce har alltid gjort sin pasta på samma sätt – använder endast bronsmunstycken – olika till varje form – som skänker pastan dess typiska strävhet och gör att -såsen fastnar bättre, samt den långsamma torknings-processen i 40-45°C i upp till 48 timmar.

Resultatet blir en fantastisk pasta!

Italienska smaker sedan 1999

Paccheri Glutenfri - Pasta Jesce

il gusto delle cose semplici - enastående i all sin enkelhet

Pasta Jesce föddes ur en familjs eviga kärlek till territoriet: Puglia.
Förälskad i regionens smaker och trogen rötterna av sin stad; Altamura – staden som är känd för sina DOP-bröd och otaliga kvarnar – börjar företagets hantverksproduktion av färsk och torkad pasta.
Jesce har alltid gjort sin pasta på samma sätt – använder endast bronsmunstycken – olika till varje form – som skänker pastan dess typiska strävhet och gör att såsen fastnar bättre, samt den långsamma torkningsprocessen i 40-45°C i upp till 48 timmar.
Resultatet blir en fantastisk pasta!

Paccheri Glutenfri

altre pasta 250g

Breda pastar - kortpasta

Paccheri Glutenfri är en kort, bred pasta. Namnet kommer från det regionala ordet "paccheri", som betyder smäll. Enligt en viktig historia om när denna pasta föregick, de man kändes till en smäll, användare av traditionen, när man blev för smält, glömt det avriga, men ändå en smäll.

Paccheri Glutenfri pasta är perfekt till ett av de bästa traditionella recepten från Kampanien, den legendariska "Paccheri alla Genovese" som många kockar använder så gott på klassisk och en aromatisk blandning av hackade morötter och selleri. Läs!

Typ av pasta: Torkad Glutenfri pasta.
Karaktär: Bronsbadad och långsam torkningsprocess.
Säsong: Heltallig till "Paccheri alla Genovese".
Rekommenderat: 250 g / 12

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1498 kJ / 353 kcal
Fett	0,8 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	79,0 g
- varav sockerarter	1,3 g
Fibrer	1,3 g
Protein	6,8 g
Salt	0,003 g

Ingredienser: Vitt majsmjöl, gult majsmjöl, rismjöl, vatten, Förvaras: Torr, mörkt och sval. Bäst före: se på förpackning

Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

molino

WWW.ILMOLINO.SE