

Italienska smaker sedan 1999



FREGOLA JESCE 12X500

SKU: 13619



Fregola - typisk pasta från Sardinien - sardisk "cous cous"

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Tillsammans med skaldjur "fregola con le arselle".

Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Fregola - sardisk "cous cous".

Fregola är en liten pastasort typisk för den italienska ön Sardinien och kallas ibland för Sardinian Fregola eller italiensk couscous. Den är gjord av bollar av durumvetegryn och vatten, rullade för hand och rostade i ugn som ger en härligt nötig smak.

Kuriosa: "Även om sardiska Fregola går tillbaka till 1000-talet, är det första historiska dokumentet som nämner sardisk Fregola en stadga från 1300-talet för mjölnare i Tempio Pausania, en stad på norra Sardinien. Mjölnarna i Tempio Pausania var de första som tillverkade pasta kommersiellt. Lagen reglerade beredningen av pasta, som endast var tillåten från måndag till fredag. Tydligt var detta för att bönderna skulle kunna använda förråden av färskvatten på åkrarna på lördagar och söndagar!"

Ett av de mest traditionella recepten på sardisk Fregola är med skaldjur: fregola med små musslor, eller som sardinierna säger "fregola con le arselle". Den här rätten är fantastisk!



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **durumvetemjöl***, vatten. *Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av: **soja, senap, mollusker/blötdjur.**

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1494 kJ / 352 kcal
Fett	1,6 g
- varav mättade fettsyror	0,4 g
Kolhydrater	73,0 g
- varav sockerarter	2,1 g
Protein	14,0 g
Salt	0,01 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

Fregola - 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!

Fregola
arricchita con uova

Fregola - sardisk "cous cous"
Fregola är en liten pastasort typisk för den italienska ö. Sardinien och kallas bland för Sardinian Fregola eller sardinisk couscous. Den är gjord av korn av durumvete och vatten, såväl som hand och smakar i sig som en härligt röd smak.
Notera: Den som sardinisk Fregola gjordes till 2000-talet, är det första historiska dokumentet som nämner sardinisk Fregola är såväl som 1200-talet för regionen i Tempio Pausanias, en stad på nord Sardinien. Molino's Tempio Pausanias var de första som tillverkade pasta kommer till. Lagen reglerade beredningen av pasta, som endast var tillåten från rått till rått. Tydigen var detta för att förhindra att alla kunde använda kornen av beredningen på brödet på 100 dagar och "sörjningar".
Ett av de mest traditionella recepten på sardinisk Fregola är med skinka, fregola med ost, smultron, eller som sardinerna säger "Fregola con le arstalle". Den här rätten är fantastisk!

Typ av pasta: Torkad Durumvete pasta.
Karaktär: Bronsvalad och långsam torkningsprocess.
Säsong: "Står bäst med sås" "Fregola con le arstalle"

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1494 kJ / 352 kcal
Fett	1,6 g
- varav mättade fettsyror	0,4 g
Kolhydrater	73,0 g
- varav sockerarter	2,1 g
Protein	14,0 g
Salt	0,01 g

Ingredienser: durumvetemjöl*, vatten. *Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av soja, senap, mollusker/blötdjur.
Förvara: tork, mörkt och ventilerat. Se infopackning.

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

