

Italienska smaker sedan 1999



GIGLI TRICOLORE I JESCE 12X500G

SKU: 13466



Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta - tre färger.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Nykokt - med tomatsås, pesto eller en gräddbaserad sås med grönsaker och/eller kött.

Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Gigli tricolore, eller "tre färgade liljor" på italienska, är en pastasort som härstammar från Toscana i centrala Italien.

Gigli har en unik form som liknar små liljor, med räfflade kanter och blomblad som buktar uppåt.

Gigli tricolore är en variant av denna pastasort, där pastan har tre olika färger - grön, vit och röd - som kommer från tillsatta ingredienser som spenat, tomat och vete.

Gigli tricolore är en relativt ny pastasort som började tillverkas på 1980-talet, men den har snabbt blivit populär både i Italien och internationellt på grund av sin unika form och färgglada utseende.

Gigli tricolore serveras ofta med olika såser, såsom tomatsås, pesto eller en gräddbaserad sås med grönsaker och/eller kött. Pastan är också ett populärt val för festliga tillfällen på grund av sin festliga och vackra form.





Ingredienser: **durumvetemjöl***, tomatpulver 3%, extrakt av paprika 0,6%, spenatpulver 3%, 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

Gigli Tricolore - 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!

Gigli Tricolore
enastående i all sin enkelhet

Gigli Tricolore - "Tre färgade liljor"
Pasta från Puglia som regionen i Italien är känd för. Den är en av de mest berömda pastorna i världen. Den har en unik form som gör att den fastnar bra i såsen. Den är tillagad med durumvete och är en av de mest smaskiga pastorna i världen.

Gigli Tricolore är en av de mest smaskiga pastorna i världen. Den har en unik form som gör att den fastnar bra i såsen. Den är tillagad med durumvete och är en av de mest smaskiga pastorna i världen.

Gigli Tricolore är en av de mest smaskiga pastorna i världen. Den har en unik form som gör att den fastnar bra i såsen. Den är tillagad med durumvete och är en av de mest smaskiga pastorna i världen.

Typ av pasta: Torkad Durumvete-pasta - tre färger.
Karaktär: Bronsvalad och långsam torkningsprocess.
Säsong: Vår, sommar, höst och vinter.
Med: Grönsocker, vitsocker, olja, smör, ost, kött, fisk, vegetariskt.

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

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