

Italienska smaker sedan 1999



LINGUINE JESCE 12X500G

SKU: 13465



Lång pasta - Linguine "små tungor"

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Nykokt - med hjärtmusslor - linguine alle vongole.

Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Lång pasta - Linguine "små tungor"

Linguine är en populär pastasort som härstammar från Italien. Namnet "linguine" betyder "små tungor" på italienska, vilket syftar på formen på pastan som liknar små, platta band.

Linguine har sitt ursprung i regionen Ligurien i nordvästra Italien, men har sedan dess blivit en populär pastasort i hela landet och över hela världen. Pastan tillverkas genom att degen rullas ut i tunna remsor och sedan skärs i smala, platta band som är något tjockare än spaghetti.

Traditionellt sett serveras linguine med skaldjur, som i den populära rätten "linguine alle vongole" (linguine med hjärtmusslor). Men pastan passar också utmärkt med tomatsås, pesto eller andra såser.

Linguine är en mångsidig pastasort som kan användas i en mängd olika rätter och är en av de mest populära pastasorterna i Italien och runt om i världen.



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	2,1 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

Linguine - 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 torknings-processen i 40-45°C i upp till 48 timmar.
Resultatet blir en fantastisk pasta!

Linguine

avsnitt 2.140

Lång pasta "små tangor"
Linguine är en populär pastaform som härstammar från Italien. Namnet "Linguine" betyder "små tangor" eller "små tunnor", vilket syftar på formen på pastan som liknar små, platta band.
Linguine är ett utmärkt val för alla typer av såser, särskilt såser som innehåller små bitar av kött eller fisk. Pastan är perfekt för att servera i stora portioner och är också ett utmärkt val för vegetariska rätter.
Traditionellt serveras linguine med skaldjur, som i den populära rätten "Linguine alle vongole".
Linguine är en utmärkt pastaform som kan användas i alla typer av rätter och är en av de mest populära pastaformerna i Italien och runt om i världen.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Karaktär: Bronsvalad och långsam torkningsprocess.
Servering: Skaldjur, med skaldjurssås - linguine alle vongole.
Storlek/Volymer: 300 g ± 12

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1494 kJ / 352 kcal
Fett	2,1 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.
Färdigt, tvättat och avsett för konsumtion.

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

