

Italienska smaker sedan 1999



MEZZE MANICHE JESCE 12X500G

SKU: 11273



Kort pastavariant av Rigatoni - kortpasta

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Nykokt - Mezze Maniche alla gricia.

Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Kort pastavariant av Rigatoni - kortpasta

Med sitt i ursprung i Norditalien och numera en klassiker bland kort pasta, framhäver Mezze Maniche de mustigare såsarna.

Mezze Maniche är en kort pastavariant av Rigatoni. Den har samma generösa ihåliga mitt, men är i ett kortare format. Den passar väl till alla typer av såser, men är extra bra på att plocka upp lite större bitar av kött, fisk eller grönsaker.

Testa klassikern: Mezze Maniche alla gricia. Pastarätten härstammar från Rom och har de typiska ingredienserna för regionen; pecorino, guanciale och svartpeppar. Rätten görs traditionellt på guanciale som på svenska är griskind.



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

Mezze Maniche - 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!

Italienska smaker sedan 1999

Mezze Maniche - 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!

Mezze Maniche
ARTIKELNR 21273
Kort pastasortiment av Rigatoni - kortpasta
Med sin utpräglat Norditalien och kunnas en klassisk bland kort pasta, framför Mezza Maniche den naturliga såsarna.
Mezza Maniche är en kort pastasortiment av Rigatoni. Den har samma generiska hålliga innet, men är i ett kortare format. Den passar väl till alla typer av såser, men är extra bra på att plocka upp de större bitar av kött, fisk eller grönsaker.
Testa klassiken! Mezza Maniche alla gricia. Pastadåsen hämtas från Rom och har de typiska ingredienserna från regionen: pecorino, grommekost och svartpeppar. Bättre gica traditionellt på grommekost som på svenska är gräslök.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Material: Bronsvalad och långsam torkningsprocess.
Servettningsförmåga: Mezza Maniche alla gricia.
Storlek: 100 g x 12

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.
Förpackning: 100 g och 12. 100% vatten och salt. 100% från vetepåning.

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

