

Italienska smaker sedan 1999



ORECCHIETTE CONGELATE FRESCHE (FÄRSK FRYST) 10X500G JESCE
SKU: 13295



I Apulien eller Puglia som regionen heter på italienska är Orecchiette den vanligaste pastaformen.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Det mest klassiska sättet att servera den öronformade (orecchio = öra) pastan är med Cime di rapa (broccolirybs).

Storlek/Volym: 500 g x 10

PRODUKT BESKRIVNING

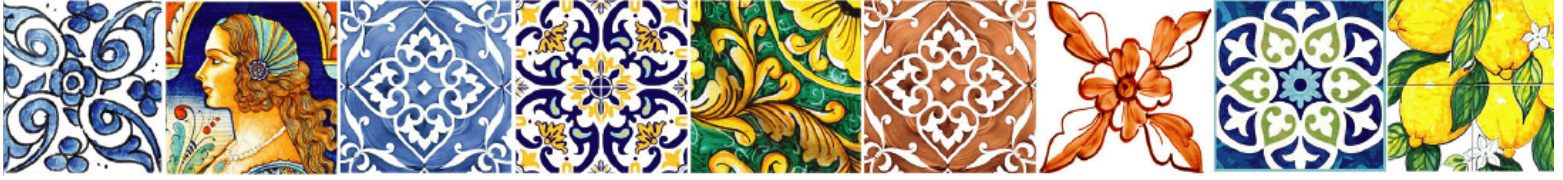
Orecchiette är en traditionell italiensk pastaform som härstammar från regionen Apulien i södra Italien. Namnet "orecchiette" betyder "små öron" på italienska och formen på pastan liknar verkligen små öron eller små skålar.

Orecchiette har en lång historia i Italien och har varit en populär pastasort i Apulien i flera århundraden. Traditionellt sett har pastan tillverkats för hand av lokalbefolkningen, som en form av hantverkstradition som har förts ner från generation till generation.

Orecchiette används i många olika rätter, inklusive den klassiska pastarätten "orecchiette med broccoli rabe" som är en av de mest kända rätterna från Apulien. Andra vanliga ingredienser som används tillsammans med orecchiette inkluderar tomater, aubergine, zucchini, fisk, skaldjur och kött.



Italienska smaker sedan 1999



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

Näringsvärde 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

