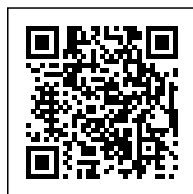


Italienska smaker sedan 1999



ORECCHIETTE SECCHIE (TORKADE) TRIS JESCE 12X500G

SKU: 13461



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 (broccolirys).

Storlek/Volym: 500 g x 12

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.



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

Orecchiette Tris - 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!

Orecchiette Tris

ATTENDI! 13461

Orecchiette - "små öron" på italienska - Tre finger

Aquilon eller Puglia som regionen heter på italienska är Orecchiette den vanligaste pastaformen. Orecchiette betyder "små öron" på italienska.

Vi producerar vår hantverkstillagda bronsdragna pasta med de typiska färgerna och smakerna från vårt älskade Italien. Tomat, senap, rött vin, citron, spenat, portvin, bläckskal och parmesan är grunderna i varje god och smakfull pasta. Alla naturliga och avskalade ingredienser.

De är särskilt goda tillräck som är vegetariska kor med datterito tomat, taggarna oliv och krossad Tomat. Eller den klassiska tillag - med Citron dräpa.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsdrad och långsam torkningsprocess.

Sammenheng: Den mest klassiska såttet av servera denna passorten är med Cime di rapa (Broccoli spig).

Storlek: 300g x 12

Ingredienser: durumvetemjöl*, tomatpulver 3%, extrakt av paprika 0,6%, spenatpulver 3%, vatten. *Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av soja, senap, mollusker/blötdjur.

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