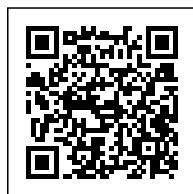


Italienska smaker sedan 1999



ORECCHIETTE JESCE 12X500

SKU: 13862



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 (broccoliräbs).

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.



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

Pasta Jesce föddes ur en familjs eviga kärlek till territoriet: Puglia.

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 - Pasta Jesce

il gusto delle cose semplici - enastående i all sin enkelhet

Pasta Jesce föddes ur en familjs eviga kärlek till hemlandet Puglia.

Förälskad i regionens smaker och trogen rötterna av sin stad; Altamura - staden som är känd för sin DOP-bröd och otaliga kummar - börjar företaget hantverksproduktion av fisk och torkad pasta.

Pasta har alltid gjort att pasta på samma sätt - avlärde under brunnsmystiken - olika till varje form, som skålar medan deras typiska stjärn och gör att släta lättare bitar, samt den långsamma torkningsprocessen i 40-45°C, i upp till 48 timmar.

Resultatet blir en fantastisk pasta!

Orecchiette

orecchiette (orecchie)

Namnet "orecchiette" betyder "små öron" på italienska.

Detta är en traditionell italiensk pastasort som tillagades till några avsevärt olika lokala namn: "orecchiette" betyder "små öron" på italienska och kommer på pasta från västligan och från den södra delen.

Orecchiette har en lång historia i Italien och har varit en populär pastasort i Apulien i flera århundra. Traditionellt sett har pasta tillagats i två storlekar: en stor och en liten. I Apulien har man alltid gjort pasta i två storlekar: en stor och en liten. I Apulien har man alltid gjort pasta i två storlekar: en stor och en liten.

Orecchiette används i många olika rätter. I Apulien är det vanligt att servera orecchiette med tomatsås och skinka. I Apulien är det vanligt att servera orecchiette med tomatsås och skinka. I Apulien är det vanligt att servera orecchiette med tomatsås och skinka.

Typ av pasta: Torkad Durrummetasta.

Karaktär: Brottastad och långt torkningsprogram.

Samling: Den mest klassiska sorten av alla andra den används för.

(orecchie - > orecchiette) i mat Cime di rapa (broccoli).

Matlagningsföretag 10/12/12

PastaJesce®

egenskap: "orecchiette" betyder "öron" på italienska. Namnet "orecchiette" betyder "öron" på italienska. Namnet "orecchiette" betyder "öron" på italienska.

molino

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

MÄTTNINGSGRÄNSAR PÅ 100 G	
olja	10,0 g
socker	10,0 g
protein	10,0 g
totala kolhydrater	10,0 g
totala fett	10,0 g
totala salt	10,0 g