

Italienska smaker sedan 1999



PENNE RIGATE GLUTENFRI CORN&RICE JESCE 12X250G

SKU: 13641



Rörformad, snedklippt kortpasta

Typ av pasta: Torkad Glutenfri pasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: "Arrabbiata".

Storlek/Volym: 250 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Rörformad, snedklippt kortpasta - Glutenfri

Penne Rigate är hett älskad av alla italienare och byter namn efter region. T ex kallas de i Umbrien för "spole" (spolar) och i södra Italien för "maltagliati" (dåligt skurna).

Ordet Penne, är på italienska att hänföra till gåsfjäderpennan, som förr i tiden användes för att skriva och som skars snett för att erhålla en smalare spets.

Penne är ett av de få pastaformaten som har ett säkert födelsedatum: år 1865 bad nämligen en pastabagare från San Martino d'Albano (Genua), Giovanni Battista Capurro att få patent på en maskin för diagonal skärning. Patentet var viktigt för det tillät att skära färsk pasta till en form av penna, utan att klämma den, med olika format på 3 och 5 centimeter (mezze penne eller penne). Penne Rigate är perfekta för att laga till pasta i ugn eller för pastarätter med sås på gris-eller nötkött. Men de är dessutom utmärkta med såser på bas av grönsaker och mera i allmänhet, just för deras mångsidighet, för alla recept ur medelhavstraditionen, som den klassiska såsen på tomat, basilika, extra jungfru olivolja och lite strödd parmesanost. En klassisk sås är arrabbiata-såsen.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1498 kj / 353 kcal
Fett	0,8 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	79,0 g
- varav sockerarter	1,3 g
Fibrer	1,3 g
Protein	6,8 g
Salt	0,003 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!

[illegible]