

Italienska smaker sedan 1999



SPAGHETTONI JESCE 12X500G

SKU: 11269



Lång pasta "spago"

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Nykokt - extra jungfruolja och Parmigiano Reggiano DOP.

Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Lång pasta "spago"

Historiskt kan man spåra den officiella benämningen "spaghetto" i den första italienska ordboken skriven av Nicolò Tommaseo och Bernardo Bellini (1819). Här talar man om spaghetto som "singularis maskulint diminutiv av spago" (snöre) och man omnämner "Minestra di Spaghetti: som är pasta med storleken av ett litet och långt snöre, som ovanhår".

Kuriosa: "Från början var de hela 50 centimeter långa, men med tiden, och på grund av att de tog så stor plats, klipptes de ner till mer användarvänlig storlek ;-)"

Spaghetti är så mångsidiga att de kan serveras med vilken sås som helst, från fisk till kött, från grönsaker till ost, men de är utmärkta även som "bianco" - med endast extra jungfruolja och hyvlad Parmigiano Reggiano DOP.



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

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

Spaghettoni - 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!

Spaghettoni
Lång pasta "spaga"

Historiskt har man gjort den officiella benämningen "spaghettoni" i den Östra Italienska orten i staden av Nicola Tommaso och Bernardo Bellini (1818). Här tar man en spaghettoni som "spaghettoni" (spaghettoni) och man använder "Maccheroni" som "spaghettoni" som är gjord med storkvorn av ett brett och långt snö, som ovanstående.
Kvornen "tillsätter" en liten 30 centimeter långa, men med tiden, och på grund av att de trängd stor platt, klippas de när till mer ändrad riktning "spaghettoni".
Spaghettoni är till måttliga att de kan serveras med olika såsar som: alla typer av kött, fisk, grönsocker, men de är smaka även som "barn" med endast extra purjoljus och hyllat Parmigiano Reggiano DOP.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Kvalitet: Bronsvalad och långsam torkningsprocess.
Servering: Skållad, vit eller röd sås och Parmigiano Reggiano DOP.
Storlek/Volym: 300 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.**
Färdigt, tvätt och tvätt före servering.

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

