

Italienska smaker sedan 1999



TAGLIATELLE "GOURMET" TEMPORIN 5X1KG

SKU: 1465



Färsk äggpasta med durumvete. Tagliatelle "Gourmet"

Koktid 6 minuter

1 kg x 5

PRODUKT BESKRIVNING

Tagliatelle ouvo är en bred, platt pasta som liknar fettuccine, men är något smalare. Den tillverkas genom att blanda vetemjöl och ägg tills det bildar en elastisk deg. Degen rullas sedan ut och skärs i långa, smala remsor. Tagliatelle ouvo är vanligtvis något tjockare än vanliga tagliatelle och har en slät och len textur.

Denna typ av pasta används ofta i traditionella italienska rätter, särskilt i norra delarna av landet. Den är välkänd för sin förmåga att absorbera såser och smaker, vilket gör den till en perfekt partner till krämiga såser eller köttbaserade såser. Tagliatelle ouvo kan också användas i pastasallader eller serveras med enklare såser som smör och parmesan.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: durum**vetemjöl**, **ägg** 20%.

Kan innehålla spår av **selleri, soja, fisk, mollusker, skaldjur, mjölk**baserade produkter, **jordnötter** och **senap**. Förpackad i skyddad atmosfär.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1520 kJ / 359 kcal
Fett	3,3 g
- varav mättade fettsyror	0,9 g
Kolhydrater	66,0 g
- varav sockerarter	2,8 g
Fibrer	0,0 g
Protein	14,0 g
Salt	0,06 g

Färsk äggpasta med durumvete. Pastificio Temporin.

