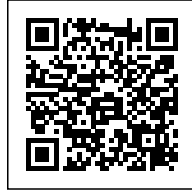


Italienska smaker sedan 1999



TROFIE JESCE 12X500G

SKU: 13462



Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess. "tunn spiralpasta".

Servering: Nykokt tillsammans med pesto Genovese och riven Parmigiano Reggiano.

Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Kortpasta - tunn spiralformad pastasort från Ligurien

Trofie är en traditionell pastasort från Ligurien, en region i norra Italien. Pastan är spiralformad och tillverkas av durumvete och vatten.

Den serveras ofta med pesto alla genovese eller andra såser som tomatsås eller grönsakssås.

Trofie formas för hand genom att små bitar av degen rullas och gnuggas mot en arbetsyta för att skapa den karakteristiska formen.



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

Trofie - 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!

Trofie
MÄTTNINGSPÄNNA 10-1402
Trofie, spindelformad kortpasta
Trofie är en traditionell pastasort från Ligurien, en region i norra Italien. Pastan är spindelformad och överlätt att kombinera med såser.
Trofie formas för hand genom ett små biter av degen salta och gruggas mot en arbetsyta för att skapa den karaktäristiska formen.
Den används ofta med pasta alla genovese eller andra såser som tomatsås eller gjörsåsås.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Karaktär: Torkad och tillagad genom torkningsprocess.
Säkerhet: Innehåller tillsattningsmedel med pasta Genovese och från "Den Italienska Regionerna".
Storlek/Volym: 300 g ± 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.
Färdig tillagad, märkt och sealad för en längre hållbarhet.

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

