

Italienska smaker sedan 1999



CALAMARI AL GERME DI GRANO ANTICHI PODERI TOSCANI 12X500G
SKU: 2316



Pasta av durumvete med bibehållen vetegrodd.
Bronsvalsad.
Koktid: 8 min.

PRODUKT BESKRIVNING

Calamari är en pastasort som härstammar från regionen Campania i södra Italien, särskilt från staden Napoli.

Namnet "calamari" betyder faktiskt "bläckfisk" på italienska, vilket återspeglar pastans form som liknar små bläckfisk-rör.

Calamari tillverkas vanligtvis genom att degen rullas ut till tunna remsor och sedan skärs i små, rörformade bitar som är något större än penne-pasta.

Calamari används ofta i rätter med skaldjur, särskilt bläckfisk-rör, men kan också serveras med tomatsås, basilika och ost. Pastan är en vanlig ingrediens i många rätter från Neapelregionen. Även om calamarata har funnits länge i Neapelregionen, har pastan de senaste åren blivit allt mer populär i andra delar av Italien och i andra delar av världen på grund av sin unika form och goda smak.

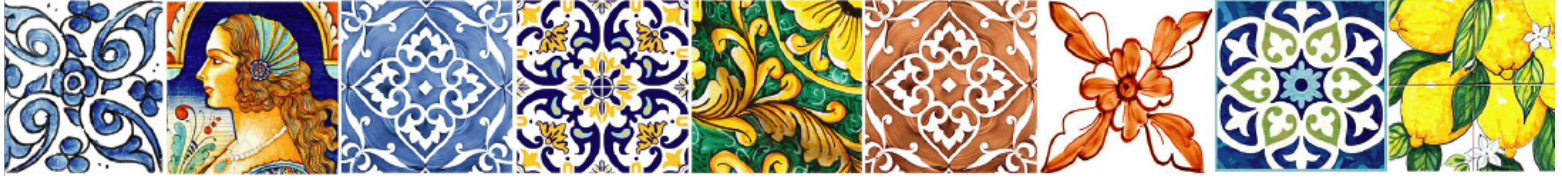
"Siamo d'un'altra Pasta" - "En annorlunda Pasta"

Pasta "Antichi Poderi Toscani" kännetecknas av att durumvetet bibehåller sin vetegrodd, under förädling och bearbetning, vilket inte förekommer i industriellt framställd pasta. Fortfarande idag bearbetas durumvetet med hantverksmässig teknik.

Vetegrodden, som utgör vetekärnans hjärta, innehåller en stor mängd vitaminer, vegetabiliska proteiner och mineraler. Dessa bidrar till en produkt med högt näringsinnehåll samt en extraordinär och omisskännlig smak. Under tillagningen, på grund av närvaron av den färska grodden, tonas vattnet något grönt och friger en intensiv doft och arom. Detta är ett signum för



Italienska smaker sedan 1999



dess höga kvalitet, smak och näringsinnehåll.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: durum**vetemjöl**, vatten, **vetegrodd** (3,5%). Kan innehålla spår av: **ägg, fisk, mollusker/blötdjur.**

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1526 kJ / 360 kcal
Fett	1,8 g
- varav mättat fett	1,0 g
Kolhydrater	70,0 g
- varav sockerarter	5,7 g
Fibrer	3,3 g
Protein	15,0 g
Salt	0,02 g

30 years of Italian Food Experience

Germe di Grano / Calamari - *Antichi Poderi Toscani*

"Siamo d'un'altra Pasta" - "En annorlunda Pasta"

Germe di Grano / Calamari
Pasta "Antichi Poderi Toscani" kännetecknas av att durumvetet bibehåller sin vetegrodd, under förädling och bearbetning, vilket inte förekommer i industriellt framställt pasta. Fortfarande idag bearbetas durumvetet med hantverksmässig teknik.
Vetegrodden, som utgör vetekärnans hjärta, innehåller en stor mängd vitaminer, vegetabiliska proteiner och mineraler. Dessa bidrar till en produkt med högt näringsinnehåll samt en extraordinär och omisskännlig smak. Under tillagningen, på grund av närvaron av den färska grodden, bantas vattnet något grönt och friger en intensiv doft och arom. Detta är ett signum för dess höga kvalitet, smak och näringsinnehåll.

Germe di Grano / Calamari *Antichi Poderi Toscani*

ARTIKELNR: 2336
Pasta av durumvete med bibehållen vetegrodd.
Bronssvalad.
Koktid: 8 min.
500 g

Ingredienser: durumvetemjöl, vatten, vetegrodd (3,5%). Kan innehålla spår av ägg, fisk, mollusker/blötdjur.
Förvara: Mörkt, tätt och sval. Bäst före se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1526 kJ / 360 kcal
Fett	1,8 g
- varav mättat fett	1,0 g
Kolhydrater	70,0 g
- varav sockerarter	5,7 g
Fibrer	3,3 g
Protein	15,0 g
Salt	0,02 g

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

