

BUCATINI JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 13618

Bucatini
Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.
Servering: l’Amatriciana, Carbonara, med ost och peppar eller med såser av aubergine och zucchini.
Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Platta smala rör - lång pasta

Bucatini är en typ av pasta som är formad som ett långt, smalt rör med en längd på 25-30 cm och en diameter på cirka 3 mm, liknande en tjock, ihålig Spaghetti. Bucatini är en pasta som nästan kan beskrivas som en blandning mellan spaghetti och makaroner. Bucatini har spaghettins snörformade format, men är ihåliga precis som makaronerna.
Namnet kommer från de italienska orden buco, som betyder håll, och bucato, med betydelsen genomborrad eller ihålig.
Bucatini, känd över hela världen för l’Amatriciana - en typiskt pastarätt från Lazio.
Tack vare sin konsistens och form kan Bucatini binda samma kraftiga såser och framhäva smaker! Det är en lång pasta som tack vare sin ihåliga mitt fångar upp såsen på ett sätt som skapar en härlig smakexplosion. Ett mycket smakrikt alternativ till Spaghetti!

Ingredienser: **durumvetemjöl***, vatten. *Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av: **soja, senap, mollusker/blötdjur**.
Näringsvärde 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

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!

