

Italienska smaker sedan 1999



CALAMARATA JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 13464



Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Calamarata med tomat- och skaldjurssås.

Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Rörformad kortpasta

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

Namnet "calamarata" betyder faktiskt "bläckfisk rör" på italienska, vilket återspeglar pastans form som liknar små "bläckfiskringar" eller rör.

Calamarata tillverkas vanligtvis genom att degen rullas ut till tunna remsor och sedan skärs i små, rörformade bitar som är något större än penne-pasta. Pastan är gjord av durumvete och är något tjockare än andra pastasorter.

Calamarata används ofta i rätter med skaldjur, speciellt bläckfisk, men kan också serveras med tomatsås, basilika och ost. Pastan är en vanlig ingrediens i många rätter från Neapelregionen, som också är känd för sina läckra pizzor och pastarätter.

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.



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 torkningsprocessen i 40-45°C i upp till 48 timmar.

Resultatet blir en fantastisk pasta!

Italienska smaker sedan 1999

Calamarata - 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 torkningsprocessen i 40-45°C i upp till 48 timmar.
Resultatet blir en fantastisk pasta!

Calamarata
Näringsdeklaration 100 g
Kort pasta - tjocka rör
Calamarata är en pastasort som härstammar från regionen Campania i södra Italien, särskilt från staden Napoli.
Namnet "Calamarata" betyder "kalmar" (skalldjur) på italienska, vilket återspeglar pastans form som liknar en "skalldjursring" eller rör.
Calamarata tillverkas vanligtvis genom att dagen rullas ut till tunna armar och sedan skärs i små, bålbildande rör som är något större än penne-pasta. Pastan är gjord av durumvete och är något tjockare än andra pastasorter.
Calamarata används ofta till rätter med skaldjur, speciellt kalmar, men kan också serveras med tomatsås, basilika och ost. Pastan är en vanlig ingrediens i många rätter från Neapelregionen, som också är känd för sina skaldjur-rätter och pastarätter.
Även om calamarata har funnits länge i Neapelregionen, har pastan de senaste åren blivit allt mer populär i andra delar av Italien och andra delar av världen på grund av sin unika form och goda smak.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Karaktär: Bronsvalad och långsam torkningsprocess.
Servering: Skådad med skaldjur, speciellt kalmar.

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: färdig, marinerad och med ost i en förpackning.

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

