

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 gl 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.

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!

