

# Italienska smaker sedan 1999



CONCHIGLIONI JESCE 10X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 13617



## Snäckformad pasta med räfflad utsida och slät "kopp"

**Typ av pasta:** Torkad Durumvetepasta.

**Karaktär:** Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

**Servering:** Fyllda och ugnsbakade.

**Storlek/Volym:** 500 g x 10

## PRODUKT BESKRIVNING

### Snäckformad pasta med räfflad utsida och slät "kopp"

Conchiglioni med ursprung från Kampanien, är idag uppskattad och spridd i hela Italien.

Dessa stora snäckformade med en räfflad utsida och en slät kopp används oftast för att göra fyllda snäckor. Den klassiska varianten är att fylla pastan med en spenat- och ricottablandning och baka med tomatsås. Men för en extra twist - koka Conchiglioni i fyra minuter och fyll med en blandning av Gorgonzola, ricotta och valnötter. Lägg sedan de fyllda skalen ovanpå ett lager av rostad röd paprikasås i en form och grädda tills de bubblar.

Utöver i ugn och fyllda, är de mycket goda med såser på fisk eller kött. Eller varför inte prova färska och vårliga såser med mozzarella och färska tomater och basilika.



# 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**

### Conchiglioni - 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!

**Conchiglioni**  
Mittelhavs 30/37  
Svårkornad pasta med ruffad utsida och slit "kopp"  
Conchiglioni med ursprung från Kampanien. En lång, spikstarkt och sprött helva bälom.  
Dessutom präglad med en ruffad utsida och en slit som används för att ge pasta sin karakteristiska form.  
Den klassiska varianten är att fylja pastan med en spanna- och ricottablandning och baka med tomater. Men för en extra touch - fylla Conchiglioni från smaker och fyll med en blandning av Gorgonzola, ricotta och valnötter. Lägga sedan de fyllda skålen överpå en lager av rostad röd paprika till en form och grilla till de smakar.  
Utnytt uppslag och fylla. En kryddad godis med skar på fisk eller kött. Eller varför inte pasta färska och väliga salser med mozzarella och tomata tomater och basilika.

**Typ av pasta:** Torkad Durumvetepasta.  
**Karaktär:** Bronsstad och långsam torkningsprocess.  
**Samling:** Färdig och upplagbar.

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 och färdig. Innehåller ingen tillsatt socker.

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

