

FESTONI JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 11274

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.
Servering: Festoni alla puttanesca di baccalà.
Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

”Festligare” Fusilloni - snurrad kortpasta med rakt snitt

De har sitt ursprung i Kampanien och är en mycket kort pasta med rakt snitt.
Festoni kommer från centrala/norra delarna av Italien och namnet kommer av den spole man brukade linda upp ulltråden på.
Förr tillverkades Festoni för hand enligt en metod som gick i arv från mor till dotter. Det rörde sig om att med en mycket snabb rörelse och erfarna händer vrida en spaghetto omkring en strumpsticka, kapaciteten påminde mycket om spinnerskornas och order fusillo kommer från fuso (slända), instrumentet, som spinnerskorna använde.
De är särskilt goda i rätter både med såser på bas både av kött och fisk eller med såser på bas av ricotta ost. Utmärkta även med grönsakssåser med tomatsås och tillsats av paprika, auberginer, oliver och kapris. Testa klassikern: Festoni alla puttanesca di baccalà.

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

Festoni – 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!

