

FREGOLA SARDA JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 13619

Fregola – typisk pasta från Sardinien – sardisk “cous cous”
Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.
Servering: Tillsammans med skaldjur ”fregula con le arselle”.
Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Fregola Sarda – sardisk “cous cous”.

Fregola är en liten pastasort typisk för den italienska ön Sardinien och kallas ibland för Sardinian Fregola eller italiensk couscous. Den är gjord av bollar av durumvetegryn och vatten och rullade för hand.

Kuriosa: ”Även om sardiska Fregola går tillbaka till 1000-talet, är det första historiska dokumentet som nämner sardisk Fregola en stadga från 1300-talet för mjölnare i Tempio Pausania, en stad på norra Sardinien. Mjölnarna i Tempio Pausania var de första som tillverkade pasta kommersiellt. Lagen reglerade beredningen av pasta, som endast var tillåten från måndag till fredag. Tydligen var detta för att bönderna skulle kunna använda förråden av färskvatten på åkrarna på lördagar och söndagar!”

Ett av de mest traditionella recepten på sardisk Fregola är med skaldjur: fregola med små musslor, eller som sardinierna säger ”fregula con le arselle”. Den här rätten är fantastisk!

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!

