

# Italienska smaker sedan 1999



FUSILLI JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 11268



**Typ av pasta:** Torkad Durumvetepasta.

**Karaktär:** Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

**Servering:** Nykokt med en rykande het grönsakssås.

**Storlek/Volym:** 500 g x 12

## PRODUKT BESKRIVNING

### Snurrad kortpasta med rakt snitt

De har sitt ursprung i Kampanien och är en mycket kort pasta med rakt snitt.

Fusilli kommer från centrala/norra delarna av Italien och namnet kommer av den spole man brukade linda upp ulltråden på.

Förr tillverkades Fusilli 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 spaghetti 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.



# 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

## Fusilloni - 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!

**Italienska smaker sedan 1999**

## Fusilloni - 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!

**Fusilloni**  
APPELLAZIONE D'ORIGINE PROTETTA  
**Senapad kort pasta med rikt smitt**  
De har ett utpräglat i Kampen och är en mycket kort pasta med rikt smitt.  
Tidligt framme för omvärlden har de blivit de bästa och mest kända av alla pastaer som brukade lindra upp till den på.  
För tillverkningen finns det handlagd en metod som gör att varje form blir olika. Det är ett av de mest betydande och viktigaste stegen i den långsamma torknings-processen, kapaciteten påminner mycket om spinnverken och under torkningen kommer från kalla ständer, inkommande, som spinnverken använde.  
De är särskilt goda lämpliga med såsar på basen av kött och fisk eller med såsar på bas av tomat och olivolja med grönsaker med tomater och rädisor av puglia, aubergine, aubergine och paprika.

**Typ av pasta:** Torkad Durumvetepasta.  
**Material:** Durumvete och lågtemperaturtorkningsprocess.  
**Servettningsföretag:** med en riktiga helgöraksala.  
**Storlek:** 300 g x 12

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.  
Förpackning: 300 g och 600 g. 600 g för en förpackning.

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

