

MEZZE MANICHE JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 11273

Kort pastavariant av Rigatoni - kortpasta
Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.
Servering: Nykokt - Mezze Maniche alla gricia.
Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Kort pastavariant av Rigatoni - kortpasta

Med sitt i ursprung i Norditalien och numera en klassiker bland kort pasta, framhäver Mezze Maniche de mustigare såserna.
Mezze Maniche är en kort pastavariant av Rigatoni. Den har samma generösa ihåliga mitt, men är i ett kortare format. Den passar väl till alla typer av såser, men är extra bra på att plocka upp lite större bitar av kött, fisk eller grönsaker.
Testa klassikern: Mezze Maniche alla gricia. Pastarätten härstammar från Rom och har de typiska ingredienserna för regionen; pecorino, guanciale och svartpeppar. Rätten görs traditionellt på g-uanciale som på svenska är griskind.

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

Mezzi Maniche alla gricia

Ingredienti per 2 persone : 200 g Mezzi Maniche Pasta Jesce · 200 g Guanciale · 50 g Pecorino Romano · Svartpeppar

Preparazione:

Skär Guanciale i strimlor. Bryn i en panna på låg värme för att få ut allt fett. När den är fin och krispig tar du av värmen och ställer åt sidan, lämnar fettet i pannan. Koka pastan al dente direkt och häll den i pannan med fettet från Guanciale och tillsätt en slev av pastavattnet. Tillsätt Guanciale och svartpeppar och fortsätt tillaga. Till sist, med avstängd värme, rör ner riven Pecorino Romano. Buon appettivo!

Mezze Maniche – 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

Mezze Maniche - 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 röttema 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 torkningsprocessen i 40-45°C i upp till 48 timmar.

Resultatet blir en fantastisk pasta!





Mezze Maniche

ARTIKELNR: 11273

Kort pastavariant av Rigatoni - kortpasta

Med sitt ursprung i Norditalien och numera en klassiker bland kort pasta, framhäver Mezze Maniche de mustigare såserna.

Mezze Maniche är en kort pastavariant av Rigatoni. Den har samma generösa håliga mitt, men är i ett kortare format. Den passar väl till alla typer av såser, men är extra bra på att plocka upp lite större bitar av kött, fisk eller grönsaker.

Testa klassikern Mezze Maniche alla gricia. Pastarätten härstammar från Rom och har de typiska ingredienserna för regionen; pecorino, guanciale och svartpeppar. Rätten görs traditionellt på guanciale som på svenska är griskind.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Kanaldär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.
Servering: Nykokt - Mezze Maniche alla gricia.
Storlek/Volym: 500 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	2,2 g
Protein	12,0 g
Fibrer	3,0 g
Salt	0,01 g

Ingredienser: **durumvetemjöl***, vatten. *Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av: **soja, senap, mollusker/blötdjur**.
Förvaras: Torrt, mörkt och svalt. Bäst före se förpackning

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