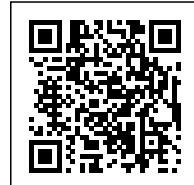


Italienska smaker sedan 1999



ORECCHIETTE SECCHE (TORKADE) TRIS JESCE 12X500G

SKU: 13461



I Apulien eller Puglia som regionen heter på italienska är Orecchiette den vanligaste pastaformen.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvälsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Det mest klassiska sättet att servera den öronformade (orecchio = öra) pastan är med Cime di rapa (broccolirybs).

Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Orecchiette är en traditionell italiensk pastaform som härstammar från regionen Apulien i södra Italien. Namnet "orecchiette" betyder "små öron" på italienska och formen på pastan liknar verkligen små öron eller små skålars.

Orecchiette har en lång historia i Italien och har varit en populär pastasort i Apulien i flera århundraden. Traditionellt sett har pastan tillverkats för hand av lokalbefolkningen, som en form av hantverkstradition som har förts ner från generation till generation.

Orecchiette används i många olika rätter, inklusive den klassiska pastarätten "orecchiette med broccoli rabe" som är en av de mest kända rätterna från Apulien. Andra vanliga ingredienser som används tillsammans med orecchiette inkluderar tomater, aubergine, zucchini, fisk, skaldjur och kött.

Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **durumvetemjöl***, tomatpulver 3%, extrakt av paprika 0,6%, spenatpulver 3%, 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.

Jisce 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

Orecchiette Tris - 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.
Jisce 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!

Orecchiette Tris

Orecchiette - "öron-simma" på italienska - Tre färger
I Apulien eller Puglia som regioner heter på italienska är Orecchiette den vanligaste pastatypen.
Orecchiette är en äldre pastatyp som finns i många olika former.
Vi producerar en hantverkslänga bröntorgga pasta med de typiska lägrena och smakerna från vät italienska Italien. Tomat, spenat, rött vin, citron, apelsin, gurkmeja, blomkålsläk och persilsås.
De är särskilt goda i risotto och gör att såsen fastnar bättre, samt den långsamma torkningsprocessen i 40-45°C i upp till 48 timmar.
De är särskilt goda i risotto och är vegetariska till med detta tre färger, rödgrön vit och krossad färsk.

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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1494 kJ / 352 kcal
- varav kolhydrater	73,0 g
- varav sockerarter	2,1 g
- varav protein	14,0 g
- varav salt	0,01 g

