

Italienska smaker sedan 1999



PACCHERI JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 11272



Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Nykokt till "Paccheri alla Genovese".

Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Breda pastarör - kortpasta

Paccheri är en stor, bred pastarör. Namnet kommer från det napolitanska ordet "pacchero", som betyder smäll. Enligt en rolig historia om när denna pasta först gjordes, får man bokstavligen en smäll i ansiktet av storleken, när man äter för snabbt, därav det ovanliga men ändå roliga namnet. Paccheri pasta är perfekt till ett av de bästa traditionella recepten från Kampanien: den - legendariska "Paccheri alla Genovese", en mustig köttbaserad sås gjord på skivad lök och en aromatisk blandning av hackade morötter och selleri. Unik!



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

Paccheri alla Genovese

Ingredienti per 4 persone : 360 g Paccheri Pasta Jesce · 500 gram nöt-, kalv- och/eller fläskbitar · 2 msk ister · 1 kilo (eller mer) vitlök · 2 morötter · 1 stjälk selleri · 6 körsbärstomater · Extra Jungfruolja · Vitt vin · Parmigiano Reggiano · salt & peppar

Preparazione:

Hetta upp olja och ister i en 6-8 qt lagergryta på låg värme. Medan oljan värms upp, finhacka morötter och selleri och ställ åt sidan. Hacka löken fint och ställ åt sidan. Kvarta tomaterna och ställ åt sidan. Fräs morötterna och sellerin. Tillsätt köttet och 1/2 glas vitt vin. När köttet är lätt brynt, ta bort det och ställ det åt sidan. Tillsätt lök, tomater, salt och peppar. "Snurra i" lite mer olivolja. Lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt ett 1/2 glas vatten. Täck över och koka 3 - 5 timmar tills såsen är bärnstensfärgad och köttet mört. Koka pastan al dente. Häll i grytan med kötsåsen och riv rikligt med Parmigiano Reggiano över - Buon appetitivo!

Paccheri Giganti - Pasta Jesce

il gusto delle cose semplici - enastående i all sin enkelhet

Pasta Jesce föddes ur en familjs eviga kärlek till territoriet: Puglia.

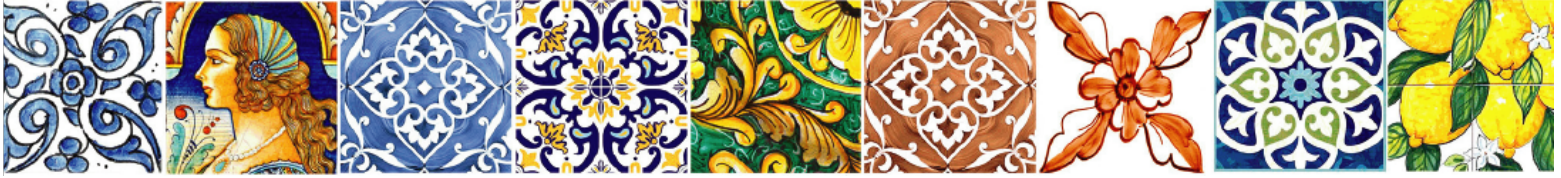
Förälskad i regionens smaker och trogen rötterna av sin stad; Altamura - staden som är känd för sina DOP-bröd och otaliga kvarnar - börjar företagets hantverksproduktion av färsk och torkad pasta.

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



Italienska smaker sedan 1999



Paccheri Giganti - 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 kvamar - börjar företaget 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 strävhets och gör att såsen fastnar bättre, samt den långsamma torkningsprocessen i 40-45°C i upp till 48 timmar.

Resultatet blir en fantastisk pasta!



Paccheri Giganti

400g/14.17oz

Breda pastarör - kortpasta

Paccheri Giganti är ett stort, bredt pastarör. Normalt kommer följande pastor att kallas "paccheri", som betyder "små". Enligt en riktig historia om när denna pasta först gjordes, så man bodde i en en liten by i närheten av Bari, och man blev förtärlig, så de skapade en bred pasta som var perfekt för att de skulle kunna äta den i deras stora familjer.

Paccheri Giganti pasta är perfekt för att de ska kunna äta den i deras stora familjer, den ägnade till "Paccheri alla Genovese", en riktig klassiker som gjorts på såväl rik och aromatisk förtäring av fisk och skaldjur och sals.

Typ av pasta: Torkad Durumvete pasta

Karakter: Smakfull och lättsamt smältningprocess.

Servningsförmåga: 100g/3.5oz

Ingredienser: Vete, salt, äggvita, äggulor, ägg.

NÄRINGSVÄRDEN PER 100g	
Energi	1120 kJ
Fett	1,2 g
Utsmältbart kolhydrat	21,4 g
Fibrer	0,5 g
Protein	12,6 g
Salt	0,8 g

Ingredienser: Vete, salt, äggvita, äggulor, ägg. Förpackning: 400g/14.17oz. Förvara: Torr, mörkt och sval. Bäst före: se förpackning.

molino

Manufakturgatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 212777 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

