

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!

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 appettivo!

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

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 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!





Paccheri Giganti

ARTIKELNR: 11272

Breda pastarör - kortpasta

Paccheri Giganti är ett stort, brett pastarör. Namnet kommer från det napolitanska ordet "paccheri", 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 Giganti-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!

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.
Servering: Nykokt till "Paccheri alla Genovese".
Storlek/Volyme 500 g x 12

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1494 kJ / 352 kcal
Fett	1,5 g
- varav mättade fettsyror	0,4 g
Kolhydrater	72,0 g
- varav sockerarter	2,2 g
Fibrer	3,0 g
Protein	14,0 g
Salt	0,08 g

Ingredienser: **durumvetemjöl***, vatten. *Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av: **soja, senap, svaltaskor/köttdjur**.
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