

RIGATONI JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 13463

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.
Servering: Nykokt med en rykande het tomatsås.
Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Kort pasta - tjocka rör med struktur

Pasta Rigatoni är en durumvetepasta som ursprungligen kommer från Italiens huvudstad Rom - en av hörnstenarna i den traditionella Italienska gastronomin..
Det är en kort pastasort som tillhör det italienska traditionella köket. Med sin unika form och räfflade yta fångar Rigatoni pasta alltid upp den sås som den serveras med. Vilket gör den mångsidig och lätt att använda till både en elegantare rätt och en mättande vardagspasta.

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

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!

