

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 13460

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta med bläckfiskbläck.
Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.
Servering: Nykokt - extra jungfruolja, vitlök, skaldjur och persilja.
Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

”Snöre” - långpasta med bläckfiskbläck

Spaghetti al Nero di Seppia, eller ”bläckfiskspaghetti” på italienska, är en pastasort som härstammar från den italienska regionen Sicilien, som ligger i södra Italien. Pastan kännetecknas av sin mörka färg, som kommer från bläck från bläckfisk.
Spaghetti al Nero di Seppia görs av durumvete och bläck från bläckfisk. Pastan är avlång och tunn, som vanlig spaghetti, men med den mörka färgen får den ett unikt och dramatiskt utseende.
Pastan används ofta i rätter med skaldjur eller fisk, särskilt bläckfisk. Ett vanligt recept är att laga spaghetti al Nero di Seppia med bläckfisk, vitlök, tomat, chili och persilja. Pastan kan också serveras med en enkel olivolje- och vitlöksås eller med räkor, krabba och hummer.
Spaghetti al Nero di Seppia har blivit allt mer populär utanför Italien på senare tid, eftersom fler och fler matälskare upptäcker sin unika smak och utseende
.

Ingredienser: **durumvetemjöl***, **bläckfiskbläck** 2%, vatten. *Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av: **soja, senap.**

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!

