

SPAGHETTONI JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 11269

Lång pasta ”spago”
Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.
Servering: Nykokt - extra jungfruolja och Parmigiano Reggiano DOP.
Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Lång pasta ”spago”

Historiskt kan man spåra den officiella benämningen ”spaghetto” i den första italienska ordboken skriven av Nicolò Tommaseo och Bernardo Bellini (1819). Här talar man om spaghetto som ”singularis maskulint diminutiv av spago” (snöre) och man omnämner ”Minestra di Spaghetti: som är pasta med storleken av ett litet och långt snöre, som ovanhår”.
Kuriosa: ”Från början var de hela 50 centimeter långa, men med tiden, och på grund av att de tog så stor plats, klipptes de ner till mer användarvänlig storlek ;-)”
Spaghetti är så mångsidiga att de kan serveras med vilken sås som helst, från fisk till kött, från grönsaker till ost, men de är utmärkta även som ”bianco” - med endast extra jungfruolja och hyvlad Parmiggiano Reggiano DOP.

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!

