

TROFIE JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 13462

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.
Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess. ”tunn spiralpasta”.
Servering: Nykokt tillsammans med pesto Genovese och riven Parmigiano Reggiano.
Storlek/Volym: 500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Kortpasta - tunn spiralformad pastasort från Ligurien

Trofie är en traditionell pastasort från Ligurien, en region i norra Italien. Pastan är spiralformad och tillverkas av durumvete och vatten.
Den serveras ofta med pesto alla genovese eller andra såser som tomatsås eller grönsakssås.
Trofie formas för hand genom att små bitar av degen rullas och gnuggas mot en arbetsyta för att skapa den karakteristiska formen.

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!

