



**TROFIE JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR**  
**SKU: 13462**



**Typ av pasta:** Torkad Durumvetepasta.

**Karaktär:** Bronsvalsad och långsam torkningsprocess. "tunn spiralpasta".

**Servering:** Nykockt 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!

**Italienska smaker sedan 1999**



## Trofie - 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!







**PastaJesce**

**Trofie**  
**ITRACIUM 10482**  
**Tross, spindelformad kortpasta**  
 Trofie är en traditionell pastasort från Ligurien, en region i norra Italien. Pastan är spindelformad och överlätt att kombinera med såser.  
 Trofie formas för hand genom ett små bär av dagen tallas och gruggas mot en arbetsyta för att skapa den karaktäristiska formen.  
 Den serveras ofta med pasta alla genovese eller andra såser som tomatsås eller gjönsåsallad.

**Typ av pasta:** Torkad Durumvetepasta.  
**Material:** Durumvete och tillägg av torkningsprocess.  
**Servering:** Högkvalitetsbarminns med pasta Genovese och även i olika regioner.

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

Ingredienser: durumvetemjöl\*, vatten. \*Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av: soja, senap, mollusker/blötdjur.  
Färdigt, tvättat och tvättat före infrysning.

**molino**  
 Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@limolino.se · limolino.se

