

Italienska smaker sedan 1999



Pennette Rigate - 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 torkningsprocessen i 40-45°C i upp till 48 timmar.

Resultatet blir en fantastisk pasta!



PastaJesce

Pennette Rigate

ARTIKELNR: 11267

Rörformad, räfflad kortpasta

Pennette Rigate är hett älskad av alla italienare och byter namn efter region. T ex kallas de i Umbrien för "spole" (spolar) och i södra Italien för "maltagliati" (dåligt skurna).

Ordet Penne, är på italienska att hänföra till gåsfjäderpennan, som förr i tiden användes för att skriva och som skars snett för att erhålla en smalare spets.

Pennette är ett av de få pastaformaten som har ett säkert födelsedatum: år 1865 bad nämligen en pastabagare från San Martino d'Albano (Genua), Giovanni Battista Capurro att få patent på en maskin för diagonal skärning. Patentet var viktigt för det tillät att skära färsk pasta till en form av penna, utan att klämma den, med olika format på 3 och 5 centimeter (mezze penne eller penne).

Pennette Rigate är perfekta för att laga till pasta i ugn eller för pastarätter med sås på gris- eller nötkött. Men de är dessutom utmärkta med såser på bas av grönsaker och mera i allmänhet, just för deras mångsidighet, för alla recept ur medelhavstraditionen, som den klassiska såsen på tomat, basilika, extra jungfru olivolja och lite strödd parmesanost. En klassisk sås är arrabiata-såsen.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Nykokt med en rykande het tomatås.

Storlek/Volym: 500 g x 12

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
Fiber	0,0 g
Protein	14,0 g
Salt	0,01 g

Ingredienser: durumvetemjöl*, vatten. *Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av: soja, senap, mollusker/blötdjur.

Förvaras: Torr, mörkt och svalt. Bäst före: se förpackning

molino

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se