

# Italienska smaker sedan 1999



## Spaghettoni - 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**

### Spaghettoni

ARTIKELNR: 11269

#### 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 hyklad Parmigiano Reggiano DOP.

**Typ av pasta:** Torkad Durumvetepasta.

**Karaktär:** Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

**Servering:** Nykokt - extra jungfruolja och Parmigiano Reggiano DOP.

**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
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**

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