

20 years of Italian Food Experience



Fusilloni - 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®

Fusilloni

ARTIKELNR: 11268

Snurrad kortpasta med rakt snitt

De har sitt ursprung i Kampanien och är en mycket kort pasta med rakt snitt.

Fusilli kommer från centrala/norra delarna av Italien och namnet kommer av den spole man brukade linda upp ulltråden på.

Förr tillverkades Fusilli för hand enligt en metod som gick i arv från mor till dotter. Det rörde sig om att med en mycket snabb rörelse och erfarna händer vrida en spaghetti omkring en strumpsticka, kapaciteten påminde mycket om spinnerskornas och order fusillo kommer från fuso (slända), instrumentet, som spinnerskorna använde.

De är särskilt goda i rätter både med såser på bas både av kött och fisk eller med såser på bas av ricotta ost. Utmärkta även med grönsakssåser med tomatssås och tillsats av paprika, auberginer, oliver och kapris.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Nykokt med en rykande het grönsakssås.

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. Kan innehålla spår av: soja, senap, mollusker/blötdjur.

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

ilmolino

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