

# 20 years of Italian Food Experience



## Mezze Maniche - 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®**

### Mezze Maniche

ARTIKELNR: 11273

#### Kort pastavariant av Rigatoni - kortpasta

Med sitt i ursprung i Norditalien och numera en klassiker bland kort pasta, framhäver Mezze Maniche de mustigare såsarna.

Mezze Maniche är en kort pastavariant av Rigatoni. Den har samma generösa ihåliga mitt, men är i ett kortare format. Den passar väl till alla typer av såser, men är extra bra på att plocka upp lite större bitar av kött, fisk eller grönsaker.

Testa klassikern: Mezze Maniche alla gricia. Pastarätten härstammar från Rom och har de typiska ingredienserna för regionen; pecorino, guanciale och svartpeppar. Rätten görs traditionellt på guanciale som på svenska är griskind.

**Typ av pasta:** Torkad Durumvetepasta.

**Karaktär:** Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

**Servering:** Nykokt - Mezze Maniche alla gricia.

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

**ilmolino**

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