

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

Resultatet blir en fantastisk pasta!



PastaJesce

Trofie

ARTIKELNR: 13462

Tunn, spiralformad kortpasta

Trofie är en traditionell pastasort från Ligurien, en region i norra Italien. Pastan är spiralformad och tillverkas av durumvete och vatten.

Trofie formas för hand genom att små bitar av degen rullas och gnuggas mot en arbetsyta för att skapa den karakteristiska formen.

Den serveras ofta med pesto alla genovese eller andra såser som tomatås eller grönsakssås.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Serivering: Nykokt tillsammans med pesto Genovese och riven Parmigiano Reggiano.

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

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