

Italienska smaker sedan 1999



Conchiglioni - 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®

Conchiglioni

ARTIKELNR: 13617

Snäckformad pasta med räfflad utsida och slät ”kopp”

Conchiglioni med ursprung från Kampanien, är idag uppskattad och spridd i hela Italien.

Dessa stora snäckformade med en räfflad utsida och en slät kopp används oftast för att göra fyllda snäckor. Den klassiska varianten är att fylla pastan med en spenat- och ricottablandning och baka med tomatås. Men för en extra twist - koka Conchiglioni i fyra minuter och fyll med en blandning av Gorgonzola, ricotta och valnötter. Lägg sedan de fyllda skalerna ovanpå ett lager av rostad röd paprika-sås i en form och grädda tills de bubblar.

Utöver i ugn och fyllda, är de mycket goda med såser på fisk eller kött. Eller varför inte prova färska och vårliga såser med mozzarella och färska tomater och basilika.

Typ av pasta: Torkad Durumvetepasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Fyllda och ugnsbakade.

Storlek/Volym: 500 g x 10

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
Fibrer	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: Torrt, 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