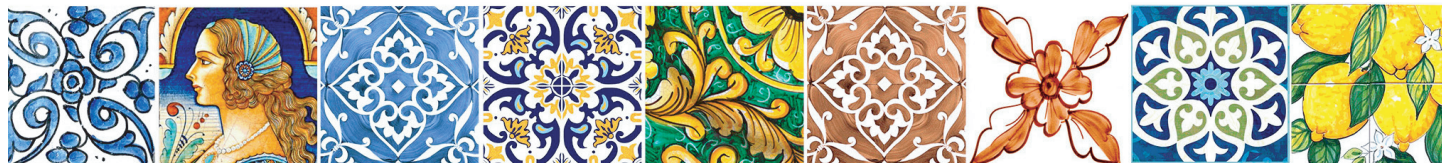


Italienska smaker sedan 1999



Paccheri Glutenfri - 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

Paccheri Glutenfri

ARTIKELNR: 13639

Breda pastarör - kortpasta

Paccheri Glutenfri är ett stort, brett pastarör. Namnet kommer från det napolitanska ordet "pacchero", som betyder smäll. Enligt en rolig historia om när denna pasta först gjordes, får man bokstavligen en smäll i ansiktet av storleken, när man äter för snabbt, därav det ovanliga men ändå roliga namnet.

Paccheri Glutenfri-pasta är perfekt till ett av de bästa traditionella recepten från Kampanien: den legendariska "Paccheri alla Genovese", en mustig köttbaserad sås gjord på skivad lök och en aromatisk blandning av hackade morötter och selleri. Unik!

Typ av pasta: Torkad Glutenfri pasta.

Karaktär: Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.

Servering: Nykokt till "Paccheri alla Genovese".

Storlek/Volym: 250 g x 12

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1498 kJ / 353 kcall
Fett	0,8 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	79,0 g
- varav sockerarter	1,3 g
Fibrer	1,3 g
Protein	6,8 g
Salt	0,003 g

Ingredienser: Vitt Majsmjöl, gult majsmjöl, ris mjöl, vatten. Förvaras: Torrt, mörkt och svalt. Bäst före: se förpackning

molino

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