

Feinkost:

Pasta Paccheri Lisci (Nudeln aus Hartweizen)

Art-Nr. IT788001

Beschreibung Paccheri (ausgesprochen [ˈpakkeri]) sind eine aus Kampanien stammende Nudelsorte in Form einer sehr großen Röhre. Normalerweise sind sie glatt, es gibt aber auch eine Version mit gerippter offener Oberfläche, bekannt als „Paccheri millerighe“. Der Name stammt vom neapolitanischen „paccharia“, was für „klatschen“ steht und an das klatschende Geräusch erinnert, das beim Verzehr entstehen soll. Paccheri Lisco können sowohl mit als auch ohne Füllung serviert werden, eines der Klassiker unter den Rezepten sind die „Pasta al Pomodoro“ mit herzhafter Tomatensauce, Burrata (Frischkäse aus Apulien) und Basilikum. Unsere Pasta wird in einem kleinen Betrieb nach alter handwerklicher Tradition aus 100 % italienischem Weizen erzeugt, der von regionalen Erzeugern stammt. Nach der Fertigung trocknen sie langsam bei niedriger Temperatur, die traditionelle Verarbeitung des Ausstechens des Teiges erfolgt mit Bronzeformen.

Inhaltsstoffe Hartkorngrieß, Wasser

Allergene Gluten, kann Spuren von Weichtieren, Senf und Sojabohnen enthalten.

Genuß der Feinkost In kochendem und gesalztem Wasser ca. 10-12 Minuten kochen lassen.

Aufbewahrung An einem kühlen und trockenen Ort.

Hersteller der Feinkost Vero Italian Traditional Food, C. da Pipoll snc

Erzeugeradresse C. da Pipoll
85011 Acerenza
Italien

Herkunft der Feinkost Acerenza / Italien

Energie in Joule 1440

Energie in Kalorien 340

Fett 0.73

gesättigte Fettsäuren 0.1

Kohlenhydrate 71.7

Zucker 2.4

Eiweiß 13

Salz .

Gewicht 500 g

EAN Code Produkt 805071331004

EAN Code Karton 8050713310004

