

Feinkost: Pasta Linguine (Nudeln aus Hartweizen)

Art-Nr. IT788002

Beschreibung Linguine (italienisch für Zünglein, Zunge) sind eine beliebte Pasta-Art, die den weit verbreiteten Spaghetti ähneln, von der Form jedoch flacher sind. Ursprünglich stammen sie aus der italienischen Region Kampanien, in der Region um Genua sind sie als Trenette oder Bavette bekannt. Meist werden die Linguine mit Pesto alla Genovese serviert. 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 8033355830239

EAN Code Karton 8033355830239



VERO

ITALIAN TRADITION SINCE 1940

100%
Grano
Tuttoleno

Pasta Artigianale

LINGUINE

Pasta di semola di grano duro
Lenta essiccazione a bassa temperatura
Lavorazione tradizionale con taglio in bronzo