



Spaghetti «Trafilata in Bronzo» Pasta Grano Duro

Produzent	Pastificio Maiella
Land/Gebiet	Italien/Abruzzo
Produkt	Teigwaren
Inhalt	500 g

Inhaltsstoffe: Hartweizengries, Wasser, enthält Gluten

Die klassischen Spaghetti aus den Abruzzo, hergestellt mit bestem Hartweizen und langsam durch Bronzemodeln geformt. So entsteht die raue Oberfläche der Teigwaren, die dadurch nach dem Kochen sehr gut die Sauce aufnimmt. Der grosse Unterschied zur Industrieware ist indes die Trockenzeit: Je nach Wetter (Luftfeuchtigkeit) hängen die Teigwaren bis zu 30 Stunden über Stangen. Erst wenn die Teigwaren auf etwa 13 Prozent Feuchtigkeit heruntergetrocknet sind, werden sie abgehängt, entzweigebrochen und verpackt.