



Penne Rigate «Trafilata in Bronzo» Pasta Grano Duro

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

Inhaltsstoffe: Hartweizengries, Wasser, enthält Gluten

Die klassischen Penne aus den Abruzzan, hergestellt mit bestem Hartweizen und langsam durch Bronzomodeln 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) werden die Penne bis zu 30 Stunden getrocknet. Erst wenn die Teigwaren auf etwa 13 Prozent Feuchtigkeit heruntergetrocknet sind, werden sie verpackt.