



Paperdelle all'uovo

Produzent	Pastificio Caponi
Land/Gebiet	Italien/Toscana
Produkt	Teigwaren
Inhalt	500 g

Inhaltsstoffe: Hartweizengries, Eier 23 %, Breite: 12 mm, Kochzeit: 4-5 Min.

Die Eierteigwaren aus dem Hause Caponi gelten nicht nur in Italien zum Kreis der Besten ihrer Zunft. Seit 1952 besteht die Manufaktur in Pontedera. Für die Teigwaren werden neben Hartweizen aus Kanada einen hohen Eier-Anteil von 23 % verwendet. Die schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen dauert zwischen 70 bis 80 Stunden. Im Vergleich zu industriefertigten Teigwaren, die innert wenigen Minuten getrocknet werden, ein immenser Unterschied. Ein Pack à 500 gr reicht als Vorspeise für 8 Portionen oder als Hauptspeise für 5 Portionen. Bitte beachten Sie die kurze Kochzeit, sie beträgt zwischen 2 bis 4 Minuten. Alle Erklärungen sind auf der Packung auf Deutsch angegeben.