



## Spaghettini «Trafilata in Bronzo» Pasta Grano Duro

|             |                    |
|-------------|--------------------|
| Produzent   | Pastificio Maiella |
| Land/Gebiet | Italien/Abruzzo    |
| Produkt     | Teigwaren          |
| Inhalt      | 500 g              |
| Preis CHF   | 6.00               |

Inhaltsstoffe: Hartweizengries, Wasser, enthält Gluten

Die Pastasorte Spaghettini ist die dünnere Version der Spaghetti, 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.