

Spaghettini «Trafilata in Bronzo» Pasta Grano Duro



Produzent
Land/Gebiet
Produkt
Inhalt

Pastificio Maiella
Italien/Abruzzen
Teigwaren
500 g

Inhaltsstoffe: Hartweizengries, Wasser, enthält Gluten

Die Pastasorte Spaghettini ist die dünneren Version der Spaghetti, hergestellt mit bestem Hartweizen und langsam durch Bronzemodele 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.