



Bucatini «Trafilata in Bronzo» Pasta Grano Duro

| | |
|-------------|--------------------|
| Produzent | Pastificio Maiella |
| Land/Gebiet | Italien/Abruzzen |
| Produkt | Teigwaren |
| Inhalt | 500 g |

Inhaltsstoffe: Hartweizengries, Wasser, enthält Gluten

Mir ihrer charakteristischen Dicke und dem Loch in der Mitte eignen sich die Bucatini hervorragend zu dickflüssigen und währschaften Saucen. Wie alle anderen Teigwaren von Maiella werden sie 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) werden die Bucatini bis zu 30 Stunden getrocknet. Erst wenn die Teigwaren auf etwa 13 Prozent Feuchtigkeit heruntergetrocknet sind, werden sie verpackt.