



Treccioni della Maiella «Trafilata in Bronzo» Pasta Grano Duro

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

Inhaltsstoffe: Hartweizengries, Wasser, enthält Gluten

Die Treccioni ist die Spezialität aus dem Hause Maiella. Mit ihrer verdrehten Oberfläche kann sich die Sauce wunderbar verbinden. 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 Treccioni bis zu 30 Stunden getrocknet. Erst wenn die Teigwaren auf etwa 13 Prozent Feuchtigkeit heruntergetrocknet sind, werden sie verpackt.