



## De Cecco eggpasta cannelloni 250 g

**Store pastarør. Egner seg utmerket til å fylle og ovnsbake.**

De Cecco er italiensk pasta av ypperste kvalitet. Denne pastaen er full av smak, holder formen, er alltid "al dente" og fornærmer ikke sausen ved å la den ligge igjen på tallerkenen! Ekspertene følger nøye med at durumhveten høstes når den er på sitt aller beste. Durumhveten males og blir til semule. 80% av kornet kan brukes, men De Cecco bruker kun 60%, den helt innerste kjernen. Kun det beste er godt nok. De Cecco har også sitt eget kildevann! Semulene eltes med kildevannet på lav temperatur for å oppnå perfekt konsistens, og en fasthet som holder seg under koking. Tørkeprosessen følges også nøye, og det kan ta helt opp til 40 timer. Ingenting skal forhastes slik at kvaliteten forringes. Når pastaen så er ferdig og klar til testing gjøres dette av eierne selv. For å sikre at pastaen holder konsistensen som den skal, testes pastaen også 5-10 min etter første smaking. De Cecco pasta skal holde konsistensen og ikke bli grøtete og overkøkt.

<b>Produktnummer</b>	263424
<b>EPD-nummer</b>	1763036
<b>Antall i kartong</b>	12



Cannelloni er pastarør som egner seg utmerket til å fylle og ovnsbake. Du kan fylle med hva du måtte ønske. Noen tips som kan få fantasien din på gli: Soppstuing, kjøttsaus, kremet skaldyr røre, kylling og bacon i ostesaus... Bruk gjerne fersk revet Parmesan til å gratinere det hele.

Koketid: 20 minutter. Anbefalt tillaging: Uten forkoking, legg pastaen fylt og ukokt med en veldig flytende saus i en form, og bak i ovnen i 20 minutter på 220 grader.

De Cecco pasta har en mild og naturlig smak av ferskt korn.