

De Cecco eggpasta tagliolini 250 g

Pasta i smale strimler som nesten minner om englehår.

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! Eksperter 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! Semulen 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 overkokt. Eggpasta har en fyldigere smak, og en konsistens som hever seg over vanlig pasta. Dette er pasta av ypperste kvalitet, og selv det meste av fersk pasta må se seg forbigått. Tagliolini er smale strimler som nesten minner om englehår.

Produktnummer	263425
EPD-nummer	1763044
Antall i kartong	12

1763044

Tagliolini egner seg spesielt godt til delikate sauser med smør, urter eller sjømat. Den brukes også i klassiske retter som tagliolini al tartufo (med trøffel), eller servert i en lett buljong – slik man tradisjonelt finner i Nord-Italia

Koketid: 2 minutter.

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