

De Cecco eggpasta tagliatelle tofarget 250 g

Blanding av vanlig tagliatelle og tagliatelle med spinat.

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. Tagliatelle er en klassisk italiensk pastaform vi kjenner godt til. Denne pakken inneholder en blanding av vanlig tagliatelle og tagliatelle med spinat.

Produktnummer	263428
EPD-nummer	1763051
Antall i kartong	12

1763051

Pastaen har en en jevn og god konsistens som holder seg al dente, og egget gir pastaen en ekstra dimensjon av smak som passer perfekt med kremete sauser eller kjøttbaserte retter.

Koketid: 3 minutter.

De Cecco sin eggpasta har en rik og fyldig smak med innslag av egg og spinat. Pastaen har en lett sødme og en frisk grønn tone fra spinaten, som gir en mer nyansert smak enn klassisk tagliatelle.