



De Cecco eggpasta garganelli 250 g

Delikate skråskjærte pastarør med riller.

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 durumhvete høstes når den er på sitt aller beste. Durumhvete 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. Eggpasta har en fyldigere smak, og en konsistens som hever seg over vanlig pasta. Garganelli er pasta av ypperste kvalitet, og selv det meste av fersk pasta må se seg forbigått.

Produktnummer	263430
EPD-nummer	1721315
Antall i kartong	20



* 1 7 2 1 3 1 5 *

Garganelli egner seg godt til kremete sauser, men passer også til kjøtt- og grønnsaksbaserte retter. Rillene gjør at pastaen holder godt på sausen.

Koketid: 10 minutter.

De Cecco sin eggpasta har en rik og fyldig smak som skiller seg ut fra vanlig pasta. Den har en jevn og god konsistens som holder seg al dente.