

De Cecco eggpasta strozzapreti 250 g

Strozzapreti (italiensk for «prestekveler») er en forlenget variant av cavatelli, eller pasta rullet for hånd.

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.

Produktnummer	263431
Antall i kartong	20

Strozzapreti har en vridd form som gjør at den holder godt på sausen. Passer spesielt til kjøtt- og grønnsaksbaserte sauser, samt kremete varianter med ost eller urter.

Koketid: 11 minutter.

Mild smak av durumhvete og egg, med en jevn konsistens som gir god tyggemotstand.