



De Cecco lasagneplater 500 g

Italienske lasagneplater av ypperste kvalitet.

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 overkokt.

Produktnummer	263434
EPD-nummer	1721323
Antall i kartong	24



* 1 7 2 1 3 2 3 *

Klassiske lasagneplater til ovnsretter. Egner seg til tradisjonell lasagne med kjøttsaus og béchamel, men også til vegetariske varianter med grønnsaker og ost.

Anbefalt tilberedning: Dekk lasagneplatene med en tynn saus, og bak i ovnen i ca 24 minutter på 220 grader. Alternativt kan platene forkokes i 4 minutter, la vanne renne av og bakes videre tildekt av saus i ytterligere 20 minutter.

Nøytral og mild hvetesmak som lar sausene komme frem, samtidig som platene beholder en fast struktur etter steking.