

De Cecco rigatoni napoletani 500 g

Mellomstore 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! 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. Rigatoni Napolitani er mellomstore rør med riller. En forholdsvis ny variant for den norske forbruker.

Produktnummer	263435
EPD-nummer	1763077
Antall i kartong	12

1763077

Rigatoni kan brukes i en rekke pastaretter. Den er spesielt god i retter med kraftige sauser som bolognese, arrabbiata og alfredo, da den store rørdiameteren gir rikelig med plass til å fange opp sausen. Rigatoni fungerer også bra i ovnsretter som lasagne eller pastagratenger, da den store rørdiameteren gjør at den kan fylles med ulike ingredienser som kjøtt, ost og grønnsaker.

Koketid: 12-14 minutter.

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