



## De Cecco pappardelle 500 g

Italiensk pasta som er noe bredere og tykkere enn tagliatelle.

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 overkokt.

<b>Produktnummer</b>	263467
<b>EPD-nummer</b>	5324157
<b>Antall i kartong</b>	8



\* 5 3 2 4 1 5 7 \*

Pappardelle fungerer godt med robuste og grove sauser, som vilt- eller soppbasert ragù, kraftige tomatsauser eller kremede gryteretter.

Koketid: 6 minutter.

Delikat durumhveteprofil med behagelig fasthet. Den brede flaten gir en munnfølelse full av tyggemotstand