



De Cecco fusilli (skruer) 500 g

Italienske pastaskruer laget av durumhvete av høy 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 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.

Produktnummer

263473

EPD-nummer

1763143

Antall i kartong

24



* 1 7 6 3 1 4 3 *

Fusilli egner seg godt til tykke sauser, da spiralformen fanger opp smak. Passer også fint i kalde pastasalater og gratenger.

Koketid: 9-11 minutter.

Mild hvetesmak med fast og elastisk konsistens som holder seg al dente.