

De Cecco fusilli (skruer) tricolore 500 g

Pastaskruer med tre ulike farger, naturell med gyllen gul farge, rød er farget av tomatpuré og den siste er farget av spinat.

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. De Cecco Fusilli tricolore er pastasløyfer med tre ulike farger: Naturell med gyllen gul farge, den røde er farget av tomatpuré og den siste er farget av spinat.

Produktnummer	263475
EPD-nummer	1763168
Antall i kartong	12

1763168

Fusilli tricolore passer i sauser med grønnsaker eller kremet base, og gir ekstra farge til kalde pastasalater. Egner seg også godt i gratenger.

Koketid: 9-11 minutter.

Fargerike pastaskruer laget med tomat og spinat som naturlige tilsetninger. Pastaen har en mild smak av durumhvete med et lett innslag av spinat og tomat. Konsistensen holder seg fast og al dente.