

De Cecco calamarata 500 g

Italiensk pasta formet som ringer, inspirert av calamari.

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.

Produktnummer	263477
EPD-nummer	4237632
Antall i kartong	12

4237632

Calamarata passer godt til sjømatretter, gjerne med blekksprut, reker eller blåskjell. Den brede ringen holder godt på sausen og egner seg også til ovnsretter og grønnsaksbaserte gryter.

Koketid: 14-16 minutter.

De Cecco calamarata har en karakteristisk smak og tekstur som er preget av høy kvalitet og tradisjonelle italienske pastaferdigheter. Pastaen har en mild smak som er komplementert av en fast, men elastisk konsistens. Når den er kokt riktig, beholder De Cecco calamarata en perfekt al dente tekstur som gjør den spesielt godt egnet til å blande med forskjellige sauser og ingredienser.