

De Cecco chifferi rigati (riflet makaroni) 500 g

Klassisk riflet makaroni med lett buet form.

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. Bucatini er hul i midten, og er dermed en fyldigere type spaghetti som tar til seg ekstra mye smak fra sausen. Men pass deg om du har hvit skjorte..

Produktnummer	263495
EPD-nummer	5877691
Antall i kartong	24

5877691

Denne enkle, men elegante fetteren til makaroni, egner seg til pastaretter med mye saus. Rillene og hulrommet i buen av pastaen gjør at den får med seg mye av sausen, selv om sausen skulle være relativ tyntflytende. Navnet Chifferi kommer fra det tyske order «kipfel», en typisk Østerisk kake som var meget populær i Toscana på 1800 tallet, da regionen var regjert av erkehertuginne Maria Louise av Parma, som opprinnelig var fra Østerrike.

Koketid: 5-7 minutter.

De Cecco chifferi rigati har en mild hvetesmak med en elastisk konsistens som holder seg al dente.