

(Nytt nr 263481) De Cecco mafaldine 500 g

Bølgede båndpasta (også kalt Mafaldine)

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	263496
EPD-nummer	5877865
Antall i kartong	24

* 5 8 7 7 8 6 5 *

Mafaldine er oppkalt etter prinsesse Mafalda av Savoy, en Italiensk prinsesse som tragisk døde i Buchenwald konsentrasjonsleir under 2. verdenskrig. Pastaen egner seg særlig til tykke ragù-saus, viltretter og sjømatbaserte sauser. Den bølgede kanten holder sausen godt, og pastaen passer også til hvite sauser med f.eks. ost, safran eller ingefær.

Koketid: 7-9 minutter.

Pastaen har en smak av mild durumhvete med en kombinasjon av glatt og bølget tekstur som gir god sausbinding og tyggemotstand.