



Morelli linguine m/blekksprutblekk 250 g

Svart linguine med hvetekim. Den sorte fargen oppnås ved å tilsette blekksprutblekk.

Fabrikken Antico Pastificio Morelli har vært i drift siden 1860 og har produsert pasta i hjertet av Toscana i 5 generasjoner. Fabrikken drives fortsatt av Morelli-familien, under ledelse av Dino Morelli og hans tre sønner Antonio, Lucia og Marco. Hemmeligheten som gjør Morelli-pastaen unik er at den er laget av mel som inneholder kimen til hvetekorn. Denne kjernen er hjertet av et levende frø som gir opphav til en ny plante, og den er rik på aromaer og næringsstoffer. Morelli tilbyr klassiske og tradisjonelle typer pasta som Tacconi, Pici di Siena og Tagliatelle. De har også pasta med aromaer som safran, steinsopp og blekksprutblekk for å kunne tilby et komplett og omfattende utvalg av pastaprodukter.

Produktnummer	263806
EPD-nummer	6091102
Antall i kartong	16



* 6 0 9 1 1 0 2 *

Linguine pasta med blekksprutblekk kan brukes i klassiske italienske retter, og er spesielt god servert med kun litt god olivenolje. Den pastaen tar seg også godt ut i mer komplekse måltider med fiskebaserte sauser, servert med hele cherrytomater, ansjos eller kapersaus. Den kan kombineres med annen Morelli pasta, som linguine med hvitløk og basilikum og/eller linguine med chili, for mer fargerike og smakfulle matopplevelser.

Koketid: 5-6 minutter.

Italiensk pasta med hvetekim. Hvetekim gir en intens aroma under matlaging, og gir kokevannet et lite snev av grønt. Pastaen mister ikke sin farge under koking og fargen forblir svart. Fargen kommer kun fra naturlige ingredienser.