

Morelli tagliatelle m/steinsopp 250 g

Italiensk tagliatelle med hvetekim, laget av semolina durumhvete og steinsopp.

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	263807
EPD-nummer	6390991
Antall i kartong	16

6390991

Tagliatelle med steinsopp kan brukes i klassiske italienske retter, og er spesielt god servert al dente med litt god olivenolje, hvitløk og et dryss av Parmigiano Reggiano. Tilsette gjerne også grønnsaker, kjøtt eller sjømat.

Koketid: 8 minutter.

Italiensk pasta med hvetekim. Hvetekim gir en intens aroma under matlaging, og gir kokevannet et lite snev av grønt. Denne pastaen har en rund smak av steinsopp, og den karakteristiske brune fargen kommer fra pastaens naturlige ingredienser.