



## Morelli papillons pasta m/6 smaker 500 g

Italiensk pasta med seks ulike farger; naturell, gyllengul, rosa, rød, grønn og svart.

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 hvete Korn. 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.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Produktnummer</b>    | 263810  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 6548598 |
| <b>Antall i kartong</b> | 12      |



\* 6 5 4 8 5 9 8 \*

Anbefales servert med en god olivenolje og Parmigiano Reggiano. Prøv den med en enkel tomatsaus og fersk basilikum, eller med hakkede friske tomater og kapers.

Koketid: 13-14 minutter.

Italiensk pasta med hvetekim. Hvetekim gir herlig aroma under matlaging. Kokevannet endrer fargen til lettgrønn. Pastaen har mild og naturlig smak av ferskt korn. Den røde pastaen har en mild smak av paprika, den rosa av rødbet, den gyllengule av gurdemeie, grønn av spinat og svart av blekksprutblekk. De forskjellige pastafargene gjør den ideell for å lage en fargerik rett med en rekke smaker.