



De Cecco Anelli Siciliani (ringer) 500 g

Klassiske sicilianske pastaringer laget av durumhvete.

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! Ekspertene følger nøye med at durumhvete høstes når den er på sitt aller beste. Durumhvete 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! Semulene 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 overkakt.

Produktnummer	263474
EPD-nummer	6314736
Antall i kartong	24



* 6 3 1 4 7 3 6 *

Anelli Siciliani (sicilianske ringer) har en særegen rund tradisjonell form som er spesielt for Sicilianske retter. Pastaringene kan brukes i ovnsbakte retter etter at de er kokt, men de kan også brukes i supper og salater. Ved å bruke høy kvalitet på durumhvete, gjør dette at ringene holder formen under koking.

Koketid: ca 13 minutter.

Pastaen er eltet med kaldt vann, under 15 grader, noe som gir pastaen en mild og sødme i smaken.