

De Cecco Anelli Siciliani (ringer) 500 g

Anelli Siciliani er en tradisjonell siciliansk pastaform som gjerne brukes i ovnsretter. Pastaen forkokes i 13 minutter før den bakes i ovnen sammen med saus og øvrige ingredienser.

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.

Produktnummer	263474
EPD-nummer	6314736
Antall i kartong	24

* 6 3 1 4 7 3 6 *

De små pastaringene har en karakteristisk form som gjør at de fanger opp saus og øvrige ingredienser godt. Anelli Siciliani egner seg spesielt godt i ovnsbakte pastaretter og gratenger, hvor pastaen holder formen godt under tilberedning.

Koketid: ca 13 minutter.

Pastaen er eltet med kaldt vann, noe som gir den en mild sødme i smaken. Holder god tyggemotstand i ovnsbakte retter.