



## De Cecco conchiglie (skjell) 500 g

Italiensk skjellpasta av ypperste kvalitet. På grunn av pastaens faste konsistens og distinkte smak, fungerer De Cecco conchiglie spesielt godt i retter som krever en pasta som tåler å bli kokt lenge, for eksempel i supper eller ovnsbakte pastaretter som lasagne.

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! 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**

263469

**EPD-nummer**

6244230

**Antall i kartong**

12



\* 6 2 4 4 2 3 0 \*

De Cecco conchiglie, eller skjellpasta, er en type pasta som er formet som små skjell. Det er en flott pasta å bruke i pastasalater på grunn av dens form og størrelse. Skjellene fanger opp sausen og smaker godt med en rekke ingredienser, for eksempel grønnsaker, ost og kjøtt. Prøv den gjerne i suppeoppskrifter som minestrone eller tomatsuppe.

Koketid: 11-13 minutter.

De Cecco conchiglie laget av durumhvete semule har en distinkt og rik smak. Durumhvete semule er en type hard hvetekjerne som gir pastaen en fast konsistens og en mer intens smak enn vanlig pasta laget av myk hvetekjerne. Denne pastaen er også kjent for å ha en lys gul farge.