



## De Cecco cavatappi 500 g

**Korte vridde pastarør. Noe større og lengre enn makaroni.**

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 overkøkt.

<b>Produktnummer</b>	263471
<b>EPD-nummer</b>	6244248
<b>Antall i kartong</b>	12



\* 6 2 4 4 2 4 8 \*

Den spiralformede formen til cavatappi gjør den til en ideell pasta til å servere med tykke og kraftige sauser, som en rik tomatsaus eller en fløtesaus. Pastaen fungerer også godt i pastaoppskrifter som krever en pasta som kan fange opp og holde på smaker og ingredienser, som for eksempel en pastasalat eller en pasta med grønnsaker. Cavatappi fungerer også godt i ovnsbakte pastaretter som for eksempel en mac and cheese eller en pastagrøteng.

Koketid: 6-8 minutter.

Som med all pasta laget av durumhvete er De Cecco cavatappi en pasta som er laget for å gi en rik og robust smak. Formen på pastaen vil ta opp smakene fra sausene og ingrediensene den serveres med.