



## De Cecco rigatoni 500 g

**Store italienske pastarør laget av durumhvete av høy kvalitet.**

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 overkøkt.

<b>Produktnummer</b>	263480
<b>EPD-nummer</b>	6245310
<b>Antall i kartong</b>	12



\* 6 2 4 5 3 1 0 \*

Rigatoni kan brukes i en rekke pastaretter. Den er spesielt god i retter med kraftige sauser som bolognese, arrabiata og alfredo, da den store rørdiameteren gir rikelig med plass til å fange opp sausen. Rigatoni fungerer også bra i ovnsretter som lasagne eller pastagrater, da den store rørdiameteren gjør at den kan fylles med ulike ingredienser som kjøtt, ost og grønnsaker.

Koketid: 12-14 minutter.

Rigatoni har bredere rørform og kraftig overflate som gjør at sausen henger godt. Passer derfor veldig godt til fylldige sausformer med både kjøtt, ost eller grønnsaker. Rigatoni er også veldig god i gratenger og ovnsretter.