



Bertagni triangoli m/steinsopp og trøffel 250 g

Fersk, italiensk eggpasta av høy kvalitet. Pastaen er fylt med steinsopp og trøffel, hvitløk og persille.

Bertagni er kjent som verdens eldste produsent av fylt pasta, og ble grunnlagt allerede i 1882. Historien startet på kjøkkenet til Luigi Bertagni i Bologna, tortelliniens fødested. Den gang som nå ble alle Bertagni-produktene laget i henhold til de klassiske italienske oppskriftene. Bertagnis produkter inneholder ingen konserveringsmidler eller kunstige smaker. Her følges italienske tradisjoner som gjenskapes gjennom ny teknologi og patenterte prosesser. Formen og tykkelsen på pastaen vurderes nøye og er tilpasset fyllet. Formen på pastaen er laget ekstra stor for å for plass til en raus mengde fyll. Den fylte pastaen er av så høy kvalitet at du får fornemmelsen av å spise hjemmelaget pasta! Bertagni ønsker å gi deg følelsen å spise på restaurant, og deres patenterte prosess er nøye utviklet for å gjenskape resultatet man får på et profitt kokkekjøkken. Produktene lages i Vicenza, en historisk by på landsbygda i Venezia-regionen. Her bruker de ferske råvarer så langt det går. Produktene inneholder nøye utvalgte råvarer av ypperste kvalitet. Pastaen blir laget med egg fra frittgående høner og førsteklasses hvetemel. Fyllet blir laget i små partier for å bevare den høye kvaliteten uten at det går på bekostning av teksturen og den særegne smaken til hver ingrediens. Pastaformen omgir fyllet som en skattekiste, og det smakfulle hjertet avsløres først i smaksøyeblikket.

Produktnummer

263648

EPD-nummer

6293815

Antall i kartong

6



* 6 2 9 3 8 1 5 *

Denne raviolien trenger kun en klatt med smør eller god olivenolje og et dryss revet parmesan på toppen. Dette er en fersk eggpasta som er produsert med kjærlighet, så det er viktig å behandle den med omtanke helt frem til tallerkenen. Pastaen skal kokes i nøyaktig det antall minutter som står på pakken. Pastaen sveller, så ha godt med vann i romslig kjele, og husk å ha litt salt i vannet når det koker.

Pakket i en beskyttende atmosfære. Koketid: 4-5 minutter.

Dette er store pastatriangler med en rik smak av steinsopp og trøffel. Steinsoppen er hakket og stekt i olje, hvitløk og en klype persille. Til slutt drysses litt sort pepper over for å forsterke den naturlige smaken. Steinsopp og svart trøffel kombinert med fersk ricotta og revet ost gir en delikat smaksopplevelse.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet