



## Bertagni spaghetti 300 g

Fersk italiensk spaghetti, laget på eggpasta av ypperste kvalitet. Pakket i nøster som er klare til å tilberedes, og har dyp gulfarge og fyldig smak.

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. Pastaplatene fra Bertagni er typiske for det italienske kjøkkenet, og er laget på italienske bestemødres vis.

<b>Produktnummer</b>	263649
<b>EPD-nummer</b>	6299655
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 6 2 9 9 6 5 5 \*

Spagetti er en av grunnsteinene i det italienske kjøkken og navnet kommer fra ordet Spago, som oversettes til "streng" eller "tråd". I Italia tilberedes spagetti (som all pasta) vanligvis bare til al dente (som betyr "for tannen") for å skape en litt seig tekstur, i stedet for en altfor myk konsistens. På grunn av sin form og tekstur, (ikke for lett eller tung) kan spagetti enkelt håndtere en tomat-, så vel som en ekstra virgin olivenoljebasert saus. Spagetti serveres ofte med kjøtt eller grønnsaker, og en saus deretter toppet med et sjenerøst dryss av nyrevet Pecorino Romano eller Parmesan.

Pakket i en beskyttende atmosfære. Koketid: 5-6 minutter.

Denne spagettien er laget kun med mel og egg, som gir pastaen en dyp gulfarge og fyldig smak.