

De Cecco fusilli giganti (skruer) 500 g

Ekstra store italienske pastaskruer 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! Eksperter følger nøye med at durumhveten høstes når den er på sitt aller beste. Durumhveten 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	263482
EPD-nummer	6833867
Antall i kartong	24

* 6 8 3 3 8 6 7 *

Disse store skruene passer spesielt godt til fyldige tomat- og kjøttsauser, og egner seg også godt i gratenger og andre ovnsretter.

Koketid: 11-13 minutter.

Skruene har en robust og fast konsistens som holder godt på sausen. Formen gir ekstra tyggemotstand og gjør at retten føles mer fyldig.