

De Cecco fusilli lunghi bucati 500 g

Lange hule 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	263484
EPD-nummer	6833826
Antall i kartong	24

6833826

Fusilli Lunghi Bucati passer særlig godt med ragù-sauser og grønnsaks- og tomatbaserte sauser. Den hule formen gjør den egnet for sauser med små biter – auberginer, paprika osv. Kan også brukes med revet ost (parmesan/pecorino) for ekstra smak.

Koketid: 12-13 minutter.

Ren smak av durumhvete med god fylde. Den hule, skrudde formen gir ekstra tyggemotstand og gir følelsen av en mer “saftig” pasta fordi sausen fyller hull og folder.