



## De Cecco orecchiette (skåler) 500 g

Orecchiette (italiensk for "små ører") er en tradisjonell pastatype fra Apulia. Formen er en liten skål med en liten fordypning i midten, avrundet kant og ru overflate som hjelper sausen å feste seg.

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 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! 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>	263485
<b>EPD-nummer</b>	6833545
<b>Antall i kartong</b>	12



\* 6 8 3 3 5 4 5 \*

Orecchiette passer godt i enkle grønnsaksretter, som med brokkoli og hvitløk, eller i klassiske pastaretter med tomatsaus og parmesan. Den er også utmerket i fylldige kjøttsauser som ragù, og kan brukes i gratenger med ost og grønnsaker. Formen gjør at sausen legger seg godt i pastaens små fordypninger og gir ekstra smak i hver bit.

Koketid: 9-11 minutter.

Mild smak av durumhvete, med god fylde og tydelig tekstur. Formen gir en myk kant og litt fastere midtparti, som gjør at sausen ligger godt både i fordypningen og på utsiden.