


# Bertagni girasoli tomat & burrata frossen 250 g

## Fersk, italiensk eggpasta av høy kvalitet. Den solsikkeformede pastaen er fylt med burrata og tomat.

Bak denne pastaen ligger over hundre års lidenskap for italiensk matkultur. Historien startet på kjøkkenet til Luigi Bertagni i Bologna, tortelliniens fødested. 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! 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** | 263690 |
| **Antall i kartong** | 6 |

Denne pastaen 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 (3-4 minutter når tint).

Girasoli fylt med tomat, basilikum, mozzarella og Grana Padano. Den friske og milde smaken av mozzarella kombineres med fyldige, soltørkede tomater og aromatisk italiensk basilikum; en smak som leder tankene til Middelhavet og solmodne råvarer fra italienske sommerhager.

| Fyldighet | Skarphet | Fasthet |
|---|---|---|