



Bertagni mezzelune m/burrata og nduja 250 g

Fersk, italiensk eggpasta av høy kvalitet, fylt med kremet burrata, mild ricotta og pikant 'nduja. En autentisk smak av Italia – balansert mellom mykt ostefyll og et lett krydret løft fra 'ndujaen.

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. 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! Bertagni ønsker å gi deg følelsen å spise på restaurant, og deres patenterte prosess er nøye utviklet for å gjenske resultatet man får på et profitt kokkekjøkken. 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 tekturen og den særegne smaken til hver ingrediens. Pastaformen omgir fyllet som en skattekiste, og det smakfulle hjertet avsløres først i smaksøyeblikket.

Produktnummer

263636

EPD-nummer

6960827

Antall i kartong

6



* 6 9 6 0 8 2 7 *

Denne mezzelunen trenger kun det helt enkle: en klatt smør, litt god olivenolje eller en mild tomat saus. Topp gjerne med revet parmesan. Siden dette er fersk eggpasta, er det viktig å koke den nøyaktig så lenge som anvist på pakken. Bruk rikelig med vann og litt salt, og håndter pastaen varsomt slik at mezzelunene holder formen og fyllstrukturen.

Pakket i en beskyttende atmosfære. Koketid: 4 minutter.

Fyllet kombinerer den runde og fløyelsmyke smaken av burrata og ricotta med den karakteristiske krydrede varmen fra 'nduja. Ostens milde sødme balanseres av 'ndujaens dybde og et hint av chili, som gir en fyldig og aromatisk opplevelse uten å bli for sterk. En smak som leder tankene til solmodne råvarer og kremete oster fra Italia.