



Bertagni sjokoladepasta 250 g

Fersk, italiensk eggpasta av høy kvalitet. Pastaen er fylt med sjokolade og egner seg perfekt som en kreativ og smakfull dessert.

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 gjenskape resultatet man får på et profit 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

263674

EPD-nummer

6943104

Antall i kartong

6



* 6 9 4 3 1 0 4 *

Denne dessertpastaen er laget som små hjerteformede pastabiter fylt med myk sjokolade. Produktet er utviklet som en moderne og kreativ dessertvariant. Resultatet blir nesten som en liten sjokoladefondant, med en myk og varm kjerne. Vi anbefaler å koke pastaen lett i ca. fire minutter, og deretter smørsteke den forsiktig for en gyllen overflate og ekstra god smak.

Pakket i en beskyttende atmosfære. Koketid: 5-6 minutter.

Sjokoladepastaen kan serveres som den er, eller sammen med vaniljeis, friske bær, vaniljekesam eller et lett dryss melis. En morsom og annerledes dessert som garantert vekker nysgjerrighet. De myke, hjerteformede pastabitene er fylt med varm og fyldig sjokolade, og den rike smaken minner om en liten fondant med myk og kremet kjerne. En leken og smakfull dessert som passer perfekt etter et måltid, eller som en søt overraskelse i seg selv.