



## (Nytt nr 263471) De Cecco cavatappi 500 g

### Korte vridde pastarør. Noe større og lengre enn makaroni.

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! 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 overkokt.

Cavatappi minner om lange macaroni, og kan absolutt overta plassen i supper eller gratenger, samt brukes i andre pastaretter om du er lei de vanlige sløyfene eller skruene.



Varenr.	263470
EPD nr.	1763119
Antall i kartong	24



\* 1 7 6 3 1 1 9 \*