



Morelli linguine m/hvitløk og basilikum 250 g

Linguine laget på semolina durumhvete med basilikum og hvitløk.

Fabrikken Antico Pastificio Morelli har vært i drift siden 1860 og har produsert pasta i hjertet av Toscana i 5 generasjoner. Fabrikken drives fortsatt av Morelli-familien, under ledelse av Dino Morelli og hans tre sønner Antonio, Lucia og Marco. Hemmeligheten som gjør Morelli-pastaen unik er at den er laget av mel som inneholder kimen til hvetekorn. Denne kjernen er hjertet av et levende frø som gir opphav til en ny plante, og den er rik på aromaer og næringsstoffer. Morelli tilbyr klassiske og tradisjonelle typer pasta som Tacconi, Pici di Siena og Tagliatelle. De har også pasta med aromaer som safran, steinsopp og blekksprutblekk for å kunne tilby et komplett og omfattende utvalg av pastaprodukter.

Denne pastaen kan brukes i klassiske italienske retter, og er spesielt god servert al dente med litt god olivenolje eller en tomatsaus. Den kan kombineres med annen pasta fra Morelli, som linguine med blekksprutblekk og/eller linguine med chili, for mer fargerike og smakfulle matopplevelser.

Koketid: 5-6 minutter.

Italiensk pasta med hvetekim. Hvetekim gir en intens aroma under matlaging, og gir kokevannet et lite snev av grønt. Pastaen har en mild smak av basilikum og hvitløk, og den er også basilikum som gir pastaen dens flotte grønne farge.

Produktnummer	263808
EPD-nummer	6391007
Antall i kartong	16



* 6 3 9 1 0 0 7 *