



Morelli Fregula Tostata 500 g

Fregula - pasta fra Sardinia.

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 pasta er ideell både som varmrett med blåskjell og muslinger og/eller som risotto med pølse, og også som kald rett med grønnsaker og fisk.

Koketid: 12 minutter

Fregula-pastaen med hvetekim har en rik og fyldig smak som kan minne om semulegryn eller couscous, mens hvetekimen tilfører en ekstra nøteaktig smak og en lit kornete tekstur. Denne småkornede pastaen har en rund og perlelignende form.

Produktnummer	263814
Antall i kartong	12