



500g
SPEZ566

Spaghetti »Turanica« (Bio)

Pasta Mancini

Triticum turanicum ist eine alte traditionelle Hartweizensorte, auch bekannt als Khorasan-Weizen, die man nach ihrem vermuteten historischen Ursprung im heutigen Afghanistan benannt hat. Bei uns ist sie auch als KAMUT bekannt, einer patentierten Marke zweier amerikanischer Farmer.

Massimo Mancini, Getreidebauer in den Marken, baut die alte Sorte zusammen mit einer italienischen Agrarökologieinitiative, die ihm das Saatgut zur Verfügung stellt, biologisch an. Das einzelne Korn ist doppelt so groß wie bei modernen Weizensorten. Es ist farblich ungewohnt dunkel und wird von Massimo Mancini als Halb-Vollkorn verarbeitet. Ergebnis ist eine Weltklasse-Nudel edler Konsistenz und ungewöhnlicher geschmacklicher Intensität. Allerdings muß dazu die Nudel sorgfältig und präzise gekocht werden: Gießen Sie sie ab, wenn sie noch einen kleinen festen Kern in der Mitte hat. Nur dann liefert sie jenen intensiv getreidigen, nussigen Geschmack, der sie zum besonderen Vergnügen macht. Diese Nudel ist zu schade für die übliche Bolognese oder Saucenbegleitung. Wir empfehlen, sie mit einfachsten, aber feinsten Zutaten zu kombinieren. Die hohe Kunst der puren Nudel.



www.weinhalle.de