


# Eiernudel »Chitarroni di Campofilone« BIO

## Marcozzi di Campofilone

Die Italiener wissen die Formen Ihrer Pasta gezielt einzusetzen. Nicht umsonst werden sie in den Restaurants des Landes täglich wechselnd zelebriert. Besonders beliebt sind dabei raffiniert feine Eier-Bandnudeln wie diese »Chitarroni di Campofilone«. Ein besonders schmales Format (2 x 1,2 mm), ähnlich einer Gitarrenseite (deshalb Chitarroni).

Hartweizengries und Eier (35%) aus zertifiziert biologischer Produktion werden dazu halbindustriell geknetet, gewalzt und geschnitten, die fertige Nudel bei genau definierter Temperatur lange getrocknet und schließlich von Hand verpackt. Eine Eiernudel für besonders sinnlichen Genuss. Fein aber intensiv im Geschmack und grandios im Mundgefühl, nimmt sie jede Art von Würze raffiniert auf, von Fisch oder Garnele in feiner Kräutersahne bis zum rustikalen Sugo al pomodoro. Oder einfach mit gutem Olivenöl und möglichst altem Parmesan. Der Urgeschmack italienischer Nudeltradition.

250 g | 4 Portionen | Kochzeit 5-6 Minuten

250g

SPEZ7102

K&U
www.weinhalle.de