



500g  
SPEZ568

## Fusilli (Pasta secca)

### Pasta Mancini

Pasta secca ist trockene Hartweizen-Pasta ohne Ei, nur mit Wasser verknetet. Massimo Mancini verarbeitet dazu Hartweizengries aus alten, lokalen Weizensorten aus 100% eigener Produktion schonend und langsam mittels alter Bronzedüsen aus den 50iger Jahren. Die so erhaltene Nudel trocknet er langsam bei niedriger Temperatur. So erzielt er die Konsistenz, die seine Nudeln berühmt gemacht hat.

Fusilli sind ein typisch regionales Format der mittelitalienischen Marken. Sieht aus wie eine kleine Spirale, die keine Seele hat. Sie sind das Saucen-Paradies schlechthin. An ihrer großen rauen Oberfläche haften alle Arten von Saucen besonders gut. Deshalb die beliebteste Nudel bei Kindern. Jede Tomatensauce und die klassische Bolognese lieben dieses Format. Bei Mancini mit besonders viel Geschmack durch das besondere Getreide und die schonende Verarbeitung. Eine Spitzennudel mit Charakter.

Garzeit 7 - 9 Minuten.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)