Eiernudel »Fettuccine di Campofilone« BIO

Marcozzi di Campofilone

Fettuccine gelten in Italien als das südliche Gegenstück zu den dem Norden Italiens zugeschriebenen Tagliatelle, der typischen Nudel Bolognas und der Emilia Romagna. Fettuccine sind die Nudel Roms. Sie kommen in schmäleren, oft auch etwas dickeren Bändern auf den Teller. Ihr Name kommt vom italienischen »affettare« = schneiden.

Hier aus biologisch produziertem Hartweizengrieß und 35 % frischen Bio-Eiern von freilaufenden Hühnern. Die Fettuccine di Campofilone von Marcozzi besitzen eine raue Oberfläche und eine poröse Teigstruktur, die sie ideal zur Begleitung cremiger Saucen auf Fleisch-, Fisch- oder Gemüsebasis macht. Sie sind so dick, daß sie die Sauce absorbieren, ohne matschig zu werden und aneinanderzukleben. Pasta-Kunst. Handgefertigt aus biologisch regionalen Zutaten, bronzegewalzt und langsam schonend getrocknet für optimale Konsistenz. Unwiderstehlich zu phantasievollen Saucen, wie sie die italienische Mama, je nach regionaler Herkunft und Tradition unterschiedlich, täglich aus dem Ärmel zu schütteln weiß. Inspirationen gerne bei uns.

250 g | 4 Portionen | Kochzeit 2-3 Minuten

250g
SPEZ7101

K&U
www.weinhalle.de