1kg

SPEZ560

# Spaghetti (Pasta secca)

## Pasta Mancini

Die ultimative Spaghetti. Pasta Mancini definiert den Unterschied. Hier in der 1000g-Packung. Mit dieser Nudel zeigen Sie Ihren Gästen, daß Sie sie wertschätzen. Spaghetti, wie sie die Italiener lieben: Sie gehen auf beim Kochen, werden mollig rund und dick und schmecken dann intensiv nach Teig, weil Massimo Mancini einer der letzten italienischen Pastificios ist, der alte Hartweizen-Sorten aus eigenem Anbau verarbeitet.

Die Italiener lieben den unverwechselbar intensiven Getreidegeschmack einer guten Pasta. Der ist hier so ziemlich das Beste, was der Markt zu bieten hat. Vorausgesetzt, die Garzeit stimmt. Alte Hartweizensorte mit hohem Hülsenanteil für mehr Geschmack und tolle Konsistenz aus handwerklich perfekter Verarbeitung. Für Nudelgenuß, der mehr ist als nur der einer »Teigware«. Das hier ist Pasta perfekt. Unsere Referenz, außer Ma'Kaira und Pasta Arte....

Garzeit: 8 Minuten | Viel Wasser nehmen | Gut umrühren

K&U
www.weinhalle.de