



## Spaghetti »Chitarra« (Pasta secca)

Mancini Pastificio Agricolo

Chitarra ist eine viereckig geformte Spaghetti, die man mit speziellen Matrizen aus der Nudel-Maschine extrudiert. Hier in seltener handwerklicher Qualität. Nudelmeister Massimo Mancini sorgt durch Bronzedüsen und relativ niedrigen Ausmahlgrad des Getreides für eine besonders raue Oberfläche der Nudel. Die stammt, die absolute Ausnahme in Italien, ausschließlich aus eigener Produktion und schmeckt ob alter Hartweizen-Sorte besonders intensiv und lässt sich sehr präzise auf Biß kochen. das ist wichtig, denn nur dann verwöhnt sie prachtvoll geschmacksintensiv auch den anspruchsvollsten Nudel-Kenner.

Wir haben doch tatsächlich Kunden, die auf dem Chitarra-Format bestehen. Sie scheinen den Unterschied zwischen eckig und rund im Mundgefühl zu schmecken oder zu fühlen. Mann oh Mann, Hut ab! Das sind sie, die wahren Nudel-Afficionados. Garzeit präzise 7-8 Minuten. Viel Wasser, gut rühren.

500 g-Beutel

**3,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SPEZ571



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