



Tortiglioni (Pasta secca)

Società Cooperativa Pastai Gragnanesi

Tortiglioni. Das Ideal der Kindernudel: Relativ lange, mitteldicke Spiralnudeln wie Kinder sie lieben, weil sie sich leicht essen lassen und durch ihre große Oberfläche besonders viel Sauce aufnehmen.

Schmecken, auf den Punkt gekocht, intensiv nach Teig. Ideal zu Sughì von Pilzen, Fleisch, Käse und Tomaten. Hier in der gewohnten Spitzenqualität von »Pastai Gragnanesi« aus der Nähe von Neapel. Garantiert aus regionalem Hartweizen in rarer Perfektion des Nudelhandwerks verarbeitet. Schmecken deshalb intensiv nach Teig und sollten deshalb auch besonders sorgfältig gekocht werden. Damit unsere Kinder erleben, was wahre Pastakunst ist. Staunen auch Sie, wie groß der geschmackliche Unterschied zwischen »Nudel« und Nudel sein kann, wo doch immer nur Mehl und Wasser zum Einsatz kommen . . .

Kochzeit: 12 Minuten, je nach gewünschtem Biß und Geschmacksintensität. Viel Wasser nehmen, gut umrühren.

500 g Beutel

4,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ5212



www.weinhalle.de