## VINOVERSUM

Seit 1994



## Penne Rigate «Trafilata al Bronzo» Pasta di Semolo di Grano Duro

Produzent Pastificio Maiella
Land/Gebiet Italien/Abruzzen
Produkt Hartweizenteigwaren

Inhalt 500 g Preis CHF 6.00

Inhaltsstoffe: Hartweizengriess, Wasser, enthält Gluten. Hergestellt und abgepackt in Pretoro (Abruzzen-Italien).

In Pretoro (Abruzzen) fertigt die Pastificio Maiella ihre Pasta noch auf traditionelle Art. Das schmeckt man anhand der überzeugenden Qualität. Sie verwenden zu 100 Prozent sortenreiner, italienischer Hartweizen, der die unverzichtbare Konsistenz nach dem Kochen garantiert: al dente. Traditionell wird der Teig durch Formen aus Bronze gepresst. Diese Bronzematrizen bringen die Teigwaren nicht nur in ihre typische Form, sie geben dem Teig auch eine einzigartige, raue Oberfläche, an der später jede Sauce so besonders gut haften wird. Die «al Bronzo» hergestellten Teigwaren aus dem Hause Maiella sind in fünf klassischen Varianten erhältlich: Spaghetti, Spaghettini, Penne Rigate, Fusilli Giganti und Bucatini.