

# VINOVERSUM

Seit 1994



## Vesuvio Pasta di Gragnano IGP

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| Produzent   | Gentile             |
| Land/Gebiet | Italien/Kampanien   |
| Produkt     | Hartweizenteigwaren |
| Inhalt      | 500 g               |

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

Pasta aus Gragnano trägt seit 2010 das IGP-Emblem für die geschützte geografische Herkunft dieser italienischen Spezialität. Hier produziert die Pastificio Gentile seit 1876 höchste Teigwaren-Qualität nach alter Tradition. Die gezielte Auswahl von hochwertigem Hartweizengriess, vermahlen aus der apulischen Weizensorte «Saragolla», die Verwendung von reinstem Quellwasser des Monti Lattari und die Verarbeitung mit Bronzeformen sowie langsamer Trocknung, ermöglichen eine Pasta die ihresgleichen sucht. Ob gerollt, gedreht, gezupft oder gepresst, jedes Format bietet den charakteristischen Wohlgeschmack echter Hartweizennudeln, mit rauen Oberflächen und anhaltender Festigkeit sowie der nötigen Elastizität nach dem Garen.