Tortiglioni Pasta di Gragnano IGP

Produzent	Gentile
Land/Gebiet	Italien/Kampanien
Produkt	Hartweizenteigwaren
Anbau	
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	500 g / 12er Kt
Preis CHF	7.80

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.