



# San Vicario Spaghetti alla chitarra, semola, aus der Bronzeform, 500g

*San Vicario Spaghetti alla chitarra sind eine Spezialität aus den  
Abruzzen: Quadratische Pasta. Aus ital. Bio-Hartweizen, sehr langsam  
getrocknet.*



<b>Artikelnummer</b> 2110	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 814274	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 814281	<b>eco-ID</b> 242948	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

San Vicario

## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Verarbeitungsland

Italien

## Verpackungsland

Italien

## Zutaten

HARTWEIZENGRIES\*, Wasser

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*





# San Vicario Spaghetti alla chitarra, semola, aus der Bronzeform, 500g

*San Vicario Spaghetti alla chitarra sind eine Spezialität aus den Abruzzen: Quadratische Pasta. Aus ital. Bio-Hartweizen, sehr langsam getrocknet.*



<b>Artikelnummer</b> 2110	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 814274	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 814281	<b>eco-ID</b> 242948	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Allgemeines

Die San Vicario "Spaghetti alla chitarra" sind eine Spezialität aus den Abruzzen. Sie werden aus hochwertigem Bio-Hartweizengrieß (semola, also halbausgemahlenes Mehl, ca. 1050er Type vergleichbar) in der Bronzeform hergestellt. Sie trocknen bei rund 40 °C für rund 50 Stunden (Industrielle Pasta wird bei mehr als 100°C innerhalb von max. 2 - 3 Stunden getrocknet!)

Die Herstellung im Haushalt ist alte Tradition in den Abruzzen. In fast jeder Familie gibt es die "chitarra", ein Holzbrett, auf das in bestimmten Abständen Metallsaiten gespannt sind. Man könnte es auch als Harfe oder eben Gitarre (=chitarra) bezeichnen. Der ausgerollte Pastateig wird auf die Metallsaiten gelegt, und dann durchgedrückt. Dadurch entsteht die rechteckige Pastaform. Nach alter Sitte kommen diese Spaghetti alla chitarra meist als "Sonntagspasta" in vielen Haushalten - natürlich selbst gemacht - heute noch auf den Tisch.

Für die San Vicario Spaghetti alla chitarra verwenden wir besten Semola-Hartweizen aus italienischem Bioanbau. Die quadratischen San Vicario Spaghetti sind mit einem Durchmesser von 2,2 mm dicker als üblich (16 - 1,8 mm). Das macht sie stabiler beim Kochen und gibt ihnen einen wunderbar kräftigen Eigengeschmack. Die Oberfläche der Pasta ist rau, weil sie aus der Bronzeform kommt. Deshalb haftet die Sauce viel besser als bei Teflonpasta, die an der Oberfläche völlig glatt ist.

Probieren Sie diese Pastaspezialität mit einer klassischen Tomaten-Hackfleischsauce (=ragù im Italienischen genannt). Aber auch mit Pilzen oder Trüffel und San Vicario Olivenöl ist sie ein wahrer Genuss. Wenn Sie die San Vicario Spaghetti alla chitarra einmal probiert haben, werden Sie sie lieben.

## Kurzbeschreibung

Die San Vicario "Spaghetti alla chitarra" sind eine Spezialität aus den Abruzzen. Sie werden aus hochwertigem Bio-Hartweizengrieß (semola, also halbausgemahlenes Mehl, ca. 1050er Type vergleichbar) in der Bronzeform hergestellt. Sie trocknen bei rund 40 °C für rund 50 Stunden.

Traditionell kommen diese Spaghetti alla chitarra als "Sonntagspasta" in vielen Haushalten - natürlich selbst gemacht - heute noch auf den Tisch. Sie werden meist mit einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce (= ragù) gegessen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Diese San Vicario Spaghetti stammen aus handwerklicher Erzeugung und werden in der Bronzeform hergestellt. Deshalb ist diese Pasta rau und sehr stabil beim Kochen. Das heißt, sie fällt auch in gekochtem Zustand nicht zusammen oder auseinander. Durch die rauhe Oberfläche wird die Pastasauce besser aufgenommen.

Verwenden Sie pro 100g Pasta 1 l Wasser. Kochen Sie das Wasser. Wenn es kocht, reichlich Salz dazugeben. Dann die Pasta im sprudelnden Salzwasser ohne Deckel kochen. Dabei muss die Pasta vom sprudelnden Strom des heißen Wassers im Topf mitgerissen werden. Bitte geben Sie **k e i n** Öl ins Kochwasser. Prüfen Sie nach ca. 8 - 9 Minuten die Konsistenz der Pasta und stellen Sie dann die Restkochdauer auf die gewünschte Pastakonsistenz ein. Für "al dente" kochen Sie weniger lang, für durchgekochte Pasta 3 - 5 Minuten länger. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, gießen Sie das Kochwasser ab. Die Pasta in eine Schüssel geben und zusammen mit den Zutaten heiß servieren. Geben Sie San Vicario Olivenöl extravergine über Ihre Pasta. Der fruchtige Duft, der aus der Schüssel aufsteigt, wird Sie begeistern. Aufgrund der hochwertigen Hartweizenqualität haben diese Nudeln einen charakteristischen Eigengeschmack.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Trocken lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Wenn Sie die San Vicario Spaghetti alla chitarra gekocht haben und aufbewahren möchten, geben Sie direkt nach dem Kochen San Vicario Olivenöl extravergine über die Pasta und rühren Sie um, damit das Olivenöl die gesamte Pasta erreicht. Lassen Sie die Pasta abkühlen und stellen Sie sie dann mit einem Teller abgedeckt in den Kühlschrank. Die Pasta bitte innerhalb von 1 - 3 Tagen verbrauchen.



# San Vicario Spaghetti alla chitarra, semola, aus der Bronzeform, 500g

*San Vicario Spaghetti alla chitarra sind eine Spezialität aus den  
Abruzzen: Quadratische Pasta. Aus ital. Bio-Hartweizen, sehr langsam  
getrocknet.*



<b>Artikelnummer</b> 2110	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 814274	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 814281	<b>eco-ID</b> 242948	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Gebrauchsanweisung

Diese San Vicario Spaghetti alla chitarra stammt aus handwerklicher Erzeugung und wird in der Bronzeform hergestellt. Die Pasta ist 2,2 mm dick im Durchmesser. Bitte beachten Sie die auf dem Etikett aufgedruckte Kochzeitdauer.  
Die Spaghetti sind rauh auf der Oberfläche und sehr stabil beim Kochen. Das heißt, sie fällt auch in gekochtem Zustand nicht zusammen oder auseinander. Durch die rauhe Oberfläche wird die Pastasauce besser aufgenommen.  
Verwenden Sie pro 100g Pasta 1 l Wasser. Kochen Sie das Wasser. Wenn es kocht, reichlich Salz dazugeben. Dann die Pasta im sprudelnden Salzwasser ohne Deckel kochen. Dabei muss die Pasta vom sprudelnden Strom des heißen Wassers im Topf mitgerissen werden. Bitte geben Sie **k e i n** Öl ins Kochwasser. Prüfen Sie nach ca. 8 - 10 Minuten die Konsistenz der Pasta und stellen Sie dann die Restkochdauer auf die gewünschte Pastakonsistenz ein. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, gießen Sie das Kochwasser ab. Die Pasta in eine Schüssel geben und zusammen mit den Zutaten heiß servieren.  
Geben Sie dann, wenn die Speise auf dem Teller angerichtet ist, San Vicario Olivenöl extravergine über Ihre Pasta. Der fruchtige Duft, der aus der Schüssel aufsteigt, wird Sie begeistern. Aufgrund der hochwertigen Hartweizenqualität haben diese Nudeln einen charakteristischen Eigengeschmack.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Fruktose, Petersilie, Glutamat, Hefe

**enthalten:** Gluten, Weizen

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# San Vicario Spaghetti alla chitarra, semola, aus der Bronzeform, 500g

*San Vicario Spaghetti alla chitarra sind eine Spezialität aus den  
Abruzzen: Quadratische Pasta. Aus ital. Bio-Hartweizen, sehr langsam  
getrocknet.*



<b>Artikelnummer</b> 2110	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 814274	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 814281	<b>eco-ID</b> 242948	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Region..... Abruzzen  
Getreidesorten..... Hartweizen

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-007

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Nudeln  
Inverkehrbringer..... Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG; Kaiser-Friedrich-Promenade  
91, 61348 Bad Homburg, Deutschland

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1551 kJ / 371 kcal  
Fett..... 1,5 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,3 g  
Kohlenhydrate..... 74,7 g  
davon Zucker..... 2,7 g  
Eiweiß..... 11,8 g  
Salz..... 0,015 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel  
Stücke in Packung..... 1  
Bezeichnung der Einzelstücke..... Beutel

## Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück..... kein Pfand