



San Vicario Maccheroni alla chitarra aus Senatore Cappelli Ur-Hartweizen, 400g

San Vicario Maccheroni alla chitarra sind eine Spezialität aus den Abruzzen: Quadratische Pasta. Aus Ur-Hartweizen gemacht, sehr langsam getrocknet.



Artikelnummer 2048	GTIN-Stück  4 260000 814298	GTIN-Verpackung  4 260000 814359	eco-ID 255678	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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* aus Senatore Cappelli Ur-Hartweizen, 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 Maccheroni alla chitarra aus Senatore Cappelli Ur-Hartweizen, 400g

San Vicario Maccheroni alla chitarra sind eine Spezialität aus den Abruzzen: Quadratische Pasta. Aus Ur-Hartweizen gemacht, sehr langsam getrocknet.



Artikelnummer 2048	GTIN-Stück  4 260000 814298	GTIN-Verpackung  4 260000 814359	eco-ID 255678	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

Die San Vicario "Maccheroni alla chitarra" sind eine Spezialität aus den Abruzzen. Sie werden aus dem Ur-Hartweizen SENATORE CAPPELLI in der Bronzeform gefertigt. Sie trocknen bei rund 40 °C für rund 2 Tage (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 jede 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 Pasteteig wird auf die Metallsaiten gelegt, und dann durchgedrückt. Dadurch entsteht die rechteckige Pastaform. Nach alter Sitte kommen diese Maccheroni alla chitarra meist als "Sonntagspasta" in vielen Haushalten in den Abruzzen - natürlich selbst gemacht - bis heute auf den Tisch.

Für die San Vicario Maccheroni alla chitarra verwenden wir die Ur-Hartweizensorte SENATORE CAPPELLI aus italienischem Bioanbau. Er ist vor ca. 100 Jahren in Apulien entdeckt und wiederbelebt worden. Bis in die 60er-Jahre des 20. Jh.s hat man überwiegend Senatore Cappelli Hartweizen angebaut. Dann kamen die genetisch und züchterisch veränderten modernen Hartweizensorten auf, und der ertragsärmere Senatore Cappelli Hartweizen wurde zunehmend verdrängt. Wir wollen die Tradition eines geschmackvollen, züchterisch unveränderten Ur-Hartweizens fördern, und setzen daher dieses Senatore Cappelli Ur-Getreide in einer Reihe von Pastaspezialitäten ein.

Die quadratischen San Vicario Maccheroni sind mit einem Durchmesser von 2,4 mm dicker als üblich. Das macht sie stabiler beim Kochen und gibt ihnen einen wunderbar kräftigen Eigengeschmack. Durch ihre eckige Form hat sie ein völlig anderes Mundgefühl als runde Maccheroni. 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 Maccheroni alla chitarra einmal probiert haben, werden Sie sie lieben.

Kurzbeschreibung

Die San Vicario "Maccheroni alla chitarra" sind eine Spezialität aus den Abruzzen. Sie werden aus dem Ur-Hartweizen SENATORE CAPPELLI in der Bronzeform hergestellt. Sie trocknen bei rund 40 °C für rund 2 Tage. Traditionell kommen diese Maccheroni alla chitarra als "Sonntagspasta" in vielen Haushalten in den Abruzzen - 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 Maccheroni stammen aus handwerklicher Erzeugung und werden unter der Verwendung einer Bronzeform hergestellt. Deshalb ist diese Pasta rau und sehr stabil beim Kochen. Durch die raue 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 sie in Öl ins Kochwasser. Prüfen Sie nach ca. 12 -14 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 aus SENATORE CAPPELLI Ur-Hartweizen einen charakteristischen Eigengeschmack.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Trocken lagern



San Vicario Maccheroni alla chitarra aus Senatore Cappelli Ur-Hartweizen, 400g

San Vicario Maccheroni alla chitarra sind eine Spezialität aus den Abruzzen: Quadratische Pasta. Aus Ur-Hartweizen gemacht, sehr langsam getrocknet.



Artikelnummer 2048	GTIN-Stück  4 260000 814298	GTIN-Verpackung  4 260000 814359	eco-ID 255678	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Wenn Sie die San Vicario Maccheroni 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 - 2 Tagen verbrauchen.

Gebrauchsanweisung

San Vicario Maccheroni alla chitarra stammen aus handwerklicher Erzeugung in einer traditionell arbeitenden Pastificio. Sie wird unter Verwendung einer Bronzeform hergestellt. Die Pasta ist 2,4 mm dick im Durchmesser. Bitte beachten Sie die auf dem Etikett aufgedruckte Kochzeitdauer.

Die Maccheroni sind rau auf der Oberfläche und sehr stabil beim Kochen. 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. 12 - 14 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 Verwendung des züchterisch unveränderten Ur-Hartweizens der Sorte SENATORE CAPPELLI genießen Sie eine hochwertige Pastaqualität. Die Pasta hat einen wunderbar nussigen Eigengeschmack, der sehr gut zu Tomaten-Hackfleischsaucen passt.

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 Maccheroni alla chitarra aus Senatore Cappelli Ur-Hartweizen, 400g

*San Vicario Maccheroni alla chitarra sind eine Spezialität aus den
Abruzzen: Quadratische Pasta. Aus Ur-Hartweizen gemacht, sehr
langsam getrocknet.*



Artikelnummer 2048	GTIN-Stück  4 260000 814298	GTIN-Verpackung  4 260000 814359	eco-ID 255678	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel
Region Abruzzen
Getreidesorten Hartweizen
Züchtungsmethode 2

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 Masseria San Vicario, Kaiser-Friedrich-Promenade 91, D-61348 Bad
Homburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1527 kJ / 365 kcal
Fett 1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g
Kohlenhydrate 73,0 g
davon Zucker 2,7 g
Eiweiß 13,8 g
Salz 0,014 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Beutel
Stücke in Packung 1

Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück kein Pfand