



Pici von der Mulino Val d'Orcia aus Senatore Cappelli Ur-Hartweizen, 400g

*Echte Hofpasta: Ur-Hartweizen Senatore Cappelli aus eigenem Anbau,
auf hofeigener Steinmühle gemahlen, handwerkliche Pastafertigung
auf dem Hof.*



Artikelnummer 3015	GTIN-Stück  8 050262 210954	GTIN-Verpackung  8 050262 211814	eco-ID 256060	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Mulino Val d'Orcia



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

HARTWEIZENGRIES* der Sorte Senatore Cappelli, Wasser

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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





Pici von der Mulino Val d'Orcia aus Senatore Cappelli Ur-Hartweizen, 400g

*Echte Hofpasta: Ur-Hartweizen Senatore Cappelli aus eigenem Anbau,
auf hofeigener Steinmühle gemahlen, handwerkliche Pastafertigung
auf dem Hof.*



Artikelnummer 3015	GTIN-Stück  8 050262 210954	GTIN-Verpackung  8 050262 211814	eco-ID 256060	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

Die Pasta von der Mulino Val d'Orcia in der Toskana ist eine absolute Pasta-Spezialität. Das Ur-Getreide dafür wächst auf hofeigenen Feldern. Der Ur-Hartweizen SENATORE CAPPELLI wird auf der hofeigenen Steinmühle vermahlen, und die Pasta auf dem Hof handwerklich in der Bronzeform hergestellt. Lokal, handwerklich, traditionell! SENATORE CAPPELLI wurde vor gut 100 Jahren als Ur-Getreide in Apulien entdeckt. Bis in die 60er Jahre hinein war es weit verbreitet in Italien. Doch dann kam der genetisch und züchterisch veränderte moderne Hartweizen in verschiedenen Sorten. Und erzielte wesentlich höhere Erträge als der Ur-Hartweizen. So blieb ihm nur die Nische. Seit einigen Jahren steigt die Wertschätzung für das alte Getreide, und einige Bauern erinnern sich der positiven Eigenschaften. Durch die robusten Grannen stabilisiert sich das Getreide selbst bei starkem Wind, so dass die Halme - obwohl bis 180 cm hoch - nicht umfallen. Im Bioanbau ist er gern gesehen, weil er robust und widerstandsfähig ist. Sein Ertrag liegt aber rund 30 - 40 % unter dem moderner, genetisch veränderter Hartweizensorten. Die Penne sind aus dem vollen Korn des SENATORE CAPPELLI Ur-Hartweizens gefertigt, daher dunkel in der Farbe. Das Geschmackserlebnis ist einzigartig.

Die Form "Pici" ist typisch für die Südtoskana und das nördliche Latium. Es scheint eine sehr alte Pastaform zu sein, manche Quellen verweisen sogar auf die etruskische Zeit von vor rund 2.000 Jahren. Sie werden bis heute in Haushalten noch per Hand gerollt, was das typisch unregelmäßige Bild der Pici ergibt. Traditionell isst man Pici gerne mit Tomatensaucen mit Salsiccia (Wurst) und Steinpilzen, mit geriebenem Pecorino-Käse und frischem Pfeffer sowie mit einem Ragù aus Chianina-Rindfleisch.

Mit dieser Pasta servieren Sie handwerkliche Kunst, besten Originalgeschmack und fördern kleine Erzeuger in Italiens Landwirtschaft.

Kurzbeschreibung

Die Pasta von der Mulino Val d'Orcia in der Toskana ist eine absolute Pasta-Spezialität. Das Ur-Getreide dafür wächst auf hofeigenen Feldern. Der Ur-Hartweizen SENATORE CAPPELLI wird auf der hofeigenen Steinmühle vermahlen, und die Pasta auf dem Hof handwerklich in der Bronzeform hergestellt. Lokal, handwerklich, traditionell! Die Pasta ist aus dem vollen Korn gefertigt, daher dunkel in der Farbe. Das Geschmackserlebnis ist einzigartig.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Pici stammen aus handwerklicher Erzeugung und werden unter der Verwendung einer Bronzeform hergestellt. Deshalb ist diese Pasta an der Oberfläche 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 kein Öl ins Kochwasser. Prüfen Sie nach ca. dreiviertel der angegebenen Kochzeit 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 nativ extra 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 - und Sie genießen eine echte Spezialität der italienischen Küche.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Trocken lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Wenn Sie die Pasta gekocht haben und aufbewahren möchten, geben Sie direkt nach dem Kochen San Vicario Olivenöl nativ extra 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 oder Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank. Die Pasta bitte innerhalb von 1 - 2 Tagen verbrauchen.



Pici von der Mulino Val d'Orcia aus Senatore Cappelli Ur-Hartweizen, 400g

*Echte Hofpasta: Ur-Hartweizen Senatore Cappelli aus eigenem Anbau,
auf hofeigener Steinmühle gemahlen, handwerkliche Pastafertigung
auf dem Hof.*



Artikelnummer 3015	GTIN-Stück  8 050262 210954	GTIN-Verpackung  8 050262 211814	eco-ID 256060	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Gebrauchsanweisung

Die Pasta von Mulino Val d'Orcia ist handwerklich gefertigt. Bitte beachten Sie die Kochzeit von mindestens 14 Minuten. Diese Kochzeit gilt auf Meeresebene. Je höher das Kochen der Pasta stattfindet, desto länger dauert die Zubereitung, da mit steigender Höhe der Luftdruck abnimmt.

Die Pasta ist eine Vollkornpasta. Sie ist rau auf der Oberfläche und sehr stabil beim Kochen. Das heißt, sie fällt auch in gekochtem Zustand nicht zusammen oder auseinander. 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 kein Öl ins Kochwasser. Prüfen Sie nach ca. 10 - 12 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 nativ extra 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 ✓



Pici von der Mulino Val d'Orcia aus Senatore Cappelli Ur-Hartweizen, 400g

*Echte Hofpasta: Ur-Hartweizen Senatore Cappelli aus eigenem Anbau,
auf hofeigener Steinmühle gemahlen, handwerkliche Pastafertigung
auf dem Hof.*



Artikelnummer 3015	GTIN-Stück  8 050262 210954	GTIN-Verpackung  8 050262 211814	eco-ID 256060	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Toscana
Getreidesorten	Hartweizen
Züchtungsmethode	2

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-009

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	1472 kJ / 347 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	66,2 g
davon Zucker	3,7 g
Ballaststoffe	11,5 g
Eiweiß	13,4 g
Salz	0,3 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Stücke in Packung	1
Bezeichnung der Einzelstücke	Beutel

Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück	kein Pfand
--------------------	------------