



# Penne 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.*



<b>Artikelnummer</b> 3010	<b>GTIN-Stück</b>  8 050262 210947	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 050262 211838	<b>eco-ID</b> 256061	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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\* 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.

## 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 180cm 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. Mit dieser Pasta servieren Sie handwerkliche Kunst, besten Originalgeschmack und fördern kleine Erzeuger in Italiens Landwirtschaft.





# Penne 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.*



<b>Artikelnummer</b> 3010	<b>GTIN-Stück</b>  8 050262 210947	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 050262 211838	<b>eco-ID</b> 256061	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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

Diese Penne 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 k e i n 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 abgedeckt in den Kühlschrank. Die Pasta bitte innerhalb von 1 - 2 Tagen verbrauchen.

## Gebrauchsanweisung

Die Pasta von der Mulino Val d'Orcia wird handwerklich auf dem Hof in der Toskana hergestellt. Das Getreide dazu wird auf den eigenen Feldern angebaut, wobei speziell alte Ur-Getreidesorten kultiviert werden. Dazu zählt auch der Senatore Cappelli Ur-Hartweizen, aus dem die Penne hergestellt sind. Das Getreide wird auf dem Hof auf einer Steinmühle frisch gemahlen. Bitte beachten Sie die auf dem Etikett aufgedruckte Kochzeitdauer.

Eine handwerkliche Pasta ist ungleichmäßig und wegen Nutzung der Bronzeform in der Herstellung auf der Oberfläche rau. Beim Kochen ist sie sehr stabil. 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 k e i n Öl ins Kochwasser. Prüfen Sie nach ca. ca. Dreiviertel der angegebenen Kochzeit 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.



## Penne 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

3010

### GTIN-Stück



8 050262 210947

### GTIN-Verpackung



8 050262 211838

### eco-ID

256061



### 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 ✓



# Penne 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.*



<b>Artikelnummer</b> 3010	<b>GTIN-Stück</b>  8 050262 210947	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 050262 211838	<b>eco-ID</b> 256061	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Toskana
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 vor der Höhe

## 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
----------------	--------