



# San Vicario PAPPARDELLE Pasta artigianali, 500g

*Eine handwerklich hergestellte Pasta aus der Bronzeform mit rauher Oberfläche. Nur aus bestem Hartweizengrieß und Quellwasser erzeugt.*



<b>Artikelnummer</b> 2014	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 814342	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 814366	<b>eco-ID</b> 276362	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

San Vicario



## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-005 | BIOS

## 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.*



## Allgemeines

Die San Vicario Pappardelle Pasta artigianali werden in einer kleinen Pastificio in den Abruzzen hergestellt. Mehr als 60 Jahre Erfahrung ermöglichen, dass sich die beiden Zutaten Hartweizengrieß und Quellwasser zu einer erstklassigen Pasta vermählen. Geformt werden die Pappardelle mit Hilfe einer aus Bronze gegossenen Form. Diese rauht die Oberfläche der Pasta auf, was die Sauce besser haften lässt. Mit ihrem wunderbar frisch anmutenden Geschmack trägt die Pasta zur Gesamtkomposition entsprechend Ihres Rezeptes bei. Während industrielle Nudeln bei sehr hohen Temperaturen für maximal 3 Stunden getrocknet werden, zählen für unsere Artigianali-Pasta vor allem Zeit und niedrige Temperaturen. Bis zu 50 Stunden wird die handwerkliche Pasta getrocknet, langsam, Schritt für Schritt, so, dass sich eine Pasta mit viel Biss entwickeln kann. Deshalb schmeckt die San Vicario Pasta artigianali deutlich aromatischer als industrielle Pasta. Pappardelle stammen ursprünglich aus Mittelitalien, etwas im Bereich Toskana, Abruzzen. Oft sind sie 1 - 1,5 cm breit und werden als Nest gelegt. Unsere Pappardelle sind mit 2,1 cm deutlich breiter und bereiten damit ein besonderes Essvergnügen. Ganz klassisch zu Tomatensauce mit Ragù (also Hackfleisch) oder auch eleganter mit Trüffelsauce und Trüffeln über der Pasta. Das sind die idealen Gerichte für breite Pasta. Durch ihren wunderschönen Eigengeschmack unterstützen die San Vicario Pappardelle ihre Rezeptkreation auf besondere Weise.



# San Vicario PAPPARDELLE Pasta artigianali, 500g

*Eine handwerklich hergestellte Pasta aus der Bronzeform mit rauher Oberfläche. Nur aus bestem Hartweizengrieß und Quellwasser erzeugt.*



<b>Artikelnummer</b> 2014	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 814342	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 814366	<b>eco-ID</b> 276362	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Wer höchste Ansprüche an die Qualität seiner Pasta stellt, ist bei der San Vicario Pasta artigianali Pappardelle richtig. In einer kleinen Pastificio wird diese handwerkliche Pasta aus bestem Hartweizengries und Quellwasser natürlich ohne Ei hergestellt. Mehr als 60 Jahre Erfahrung garantieren aromatische Pastaerlebnisse. Die Pappardelle Pasta artigianali wird mittels Bronzeform hergestellt, deshalb ist ihre Oberfläche rau und nimmt die Sauce perfekt auf.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Diese San Vicario Pappardelle artigianali (=ital.: handwerklich) stammt aus handwerklicher Erzeugung und wird in der Bronzeform hergestellt. Deshalb ist diese Pasta dick, rau 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. Zu Beginn des Kochvorganges bitte mehrfach umrühren, damit die Pasta nicht aneinander klebt. Bitte geben Sie **k e i n** Öl ins Kochwasser. Prüfen Sie nach ca. 10 Minuten die Konsistenz der Pasta und stellen Sie dann die Kochdauer auf die gewünschte Pastakonsistenz ein. Für "al dente" kochen Sie 11 - 13 Minuten, für durchgekochte Pasta weitere 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 einen charakteristischen Eigengeschmack.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Wenn Sie die San Vicario Pappardelle Pasta artigianali 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 - 3 Tagen verbrauchen.

## Gebrauchsanweisung

Diese San Vicario Pappardelle Pasta artigianali (= ital.: handwerklich) stammt aus handwerklicher Erzeugung und wird in der Bronzeform hergestellt. Die Pastastreifen sind 2,1 cm breit, rau, durch ihre offene Oberfläche aus der Bronzeform, 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 zu Beginn des Kochvorgangs mehrfach umrühren, damit die Pasta nicht aneinander haftet. Bitte geben Sie **k e i n** Öl ins Kochwasser. Prüfen Sie nach ca. 10 Minuten die Konsistenz der Pasta und stellen Sie dann die Kochdauer auf die gewünschte Pastakonsistenz ein. Für "al dente" kochen Sie ca. 10 - 13 Minuten, für durchgekochte Pasta nochmal gut 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 Pastaspeise, wenn sie auf dem Teller drapiert ist. Der fruchtige Duft, der 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

**enthalten:** Gluten, Weizen

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



# San Vicario PAPPARDELLE Pasta artigianali, 500g

*Eine handwerklich hergestellte Pasta aus der Bronzeform mit rauher Oberfläche. Nur aus bestem Hartweizengrieß und Quellwasser erzeugt.*



<b>Artikelnummer</b> 2014	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 814342	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 814366	<b>eco-ID</b> 276362	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# San Vicario PAPPARDELLE Pasta artigianali, 500g

*Eine handwerklich hergestellte Pasta aus der Bronzeform mit rauher  
Oberfläche. Nur aus bestem Hartweizengrieß und Quellwasser erzeugt.*



<b>Artikelnummer</b> 2014	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 814342	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 814366	<b>eco-ID</b> 276362	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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-005

## 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..... 1490 kJ / 335 kcal  
Fett..... 1,5 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,3 g  
Kohlenhydrate..... 73,0 g  
davon Zucker..... 4,0 g  
Eiweiß..... 13,3 g  
Salz..... 0,01 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück