



# San Vicario CICATELLI Pasta tradizionali, 250g

*Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in klassischer Form.  
Die Cicatelli Pasta tradizionali wird nur geformt, aus Hartweizen und Wasser.*



<b>Artikelnummer</b> 2000	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 811211	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 810788	<b>eco-ID</b> 73232	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

San Vicario



## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Italien

## Verarbeitungsland

Italien

## Verpackungsland

Italien

## Zutaten

HARTWEIZENGRIES\*, Quellwasser

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 Cicatelli Pasta tradizionali werden wie zu Hause hergestellt. Der Hartweizen stammt aus regionalem Anbau in Apulien, in direktem Umfeld der Pastificio. Die Zutaten Hartweizengrieß und Wasser werden mit dem Knethaken in einer kleinen Teigschüssel vermengt, in einer Maschine zu Schlangen geformt und kleine Stückchen abgeschnitten. Diese kommen auf ein Laufband über dem Bronzeschablonen für die Formung der Nudel sorgen. Deshalb sind die San Vicario Cicatelli Pasta tradizionali nur geformt, und nicht gepresst. Sie werden also nicht wie bei industrieller Nudelherstellung hohem Druck und hohen Temperaturen ausgesetzt. Vielmehr geschieht alles so, als ob Sie die Nudel selbst zuhause herstellen würden. Wichtig ist, dass die Pasta nach der Formung pasteurisiert wird, und dann bei rund 40°C für 16 Stunden trocknet. Diese langsame Trocknung macht einen wesentlichen Unterschied. Denn die Eiweisse in der Nudel können sich nun langsam verzahnen und so eine stabile, bissfeste Pasta bilden. Bei industrieller Herstellung bleibt für die Trocknung der Nudel nur maximal 3 Stunden Zeit. Deshalb trocknen diese oft bei sehr hoher Temperatur (bis zu 100°C). Entsprechend gering ist der Eigengeschmack der industriellen Pasta.



# San Vicario CICATELLI Pasta tradizionali, 250g

*Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in klassischer Form.  
Die Cicatelli Pasta tradizionali wird nur geformt, aus Hartweizen und  
Wasser.*



<b>Artikelnummer</b> 2000	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 811211	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 810788	<b>eco-ID</b> 73232	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in klassischer Form. Die Cicatelli Pasta tradizionali wird nur geformt, aber nicht gepresst. Es wirken kein Druck und keine hohe Temperatur auf den Teig ein. Bester Hartweizen aus regionalem, italienischen Anbau und Quellwasser sind die einzigen Zutaten. Aufgrund der guten Rohwarenqualität hat die Pasta einen charakteristischen Eigengeschmack.

## Anwendung

Diese San Vicario Pasta tradizionale stammt aus handwerklicher Erzeugung und wird nur geformt, aber nicht erhitzt und nicht mit hohem Druck behandelt, wie bei industriellen Nudeln üblich. Deshalb ist diese Pasta dick, voluminös und stabil beim Kochen. 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 Minuten die Konsistenz der Pasta und stellen Sie dann die Kochdauer auf die gewünschte Pastakonsistenz ein. Für "al dente" kochen Sie weniger lang, für durchgekochte Pasta 2 - 3 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.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Diese San Vicario Pasta tradizionale stammt aus handwerklicher Erzeugung und wird nur geformt, aber nicht erhitzt und nicht mit hohem Druck behandelt, wie bei industriellen Nudeln üblich. Deshalb ist diese Pasta dick, voluminös und stabil beim Kochen. 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 Minuten die Konsistenz der Pasta und stellen Sie dann die Kochdauer auf die gewünschte Pastakonsistenz ein. Für "al dente" kochen Sie weniger lang, für durchgekochte Pasta 2 - 3 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

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Wenn Sie die San Vicario Cicatelli tradizionale 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.

## Gebrauchsanweisung

Diese San Vicario Pasta tradizionale stammt aus handwerklicher Erzeugung und wird nur geformt, aber nicht erhitzt und nicht mit hohem Druck behandelt, wie bei industriellen Nudeln üblich. Deshalb ist diese Pasta dick, voluminös und stabil beim Kochen. 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 Minuten die Konsistenz der Pasta und stellen Sie dann die Kochdauer auf die gewünschte Pastakonsistenz ein. Für "al dente" kochen Sie weniger lang, für durchgekochte Pasta 2 - 3 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.



# San Vicario CICATELLI Pasta tradizionali, 250g

*Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in klassischer Form.  
Die Cicatelli Pasta tradizionali wird nur geformt, aus Hartweizen und  
Wasser.*



<b>Artikelnummer</b> 2000	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 811211	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 810788	<b>eco-ID</b> 73232	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Allergiehinweise

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

**enthalten:** Gluten, Weizen

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# San Vicario CICATELLI Pasta tradizionali, 250g

*Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in klassischer Form.  
Die Cicatelli Pasta tradizionali wird nur geformt, aus Hartweizen und  
Wasser.*



<b>Artikelnummer</b> 2000	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 811211	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 810788	<b>eco-ID</b> 73232	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Getreidesorten..... Hartweizen

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-006

## 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..... 1500 kJ / 354 kcal  
Fett..... 1,3 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,6 g  
Kohlenhydrate..... 73,4 g  
davon Zucker..... 2,0 g  
Eiweiß..... 11,2 g  
Salz..... 0,01 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück  
Stücke in Packung..... 1  
Einheit der Einzelstücke..... Stück  
Bezeichnung der Einzelstücke..... Stück

## Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück..... kein Pfand