



San Vicario FUSILLI GIRATI Pasta tradizionali, 250g

Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in klassischer Form.

Die Fusilli Pasta tradizionali wird nur geformt, aus Hartweizen und Wasser.



Artikelnummer 2002	GTIN-Stück  4 260000 811341	GTIN-Verpackung  4 260000 810726	eco-ID 73234	
------------------------------	---	--	------------------------	---

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 Fusilli girati Pasta tradizionali werden wie zu Hause hergestellt. Der Hartweizen stammt aus regionalem Anbau in Apulien, in direktem Umfeld der Pastificio. Früher hat man diese Pastaform hergestellt, in dem man ein Teiglappchen um eine dickere Stricknadel wickelte. Wenn man diese dann herauszog, ergab sich die Form dieser Pasta.

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 Ciactelli 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 FUSILLI GIRATI Pasta tradizionali, 250g

Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in klassischer Form.

Die Fusilli Pasta tradizionali wird nur geformt, aus Hartweizen und Wasser.



Artikelnummer 2002	GTIN-Stück  4 260000 811341	GTIN-Verpackung  4 260000 810726	eco-ID 73234	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Kurzbeschreibung

Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in klassischer Form. Die Fusilli girati Pasta tradizionali wird nur geformt, aber nicht gepresst. Früher wurde für diese Form ein Teigläppchen um eine dicke Stricknadel gewickelt. 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 Fusilli girati 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 FUSILLI GIRATI Pasta tradizionali, 250g

Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in klassischer Form.

Die Fusilli Pasta tradizionali wird nur geformt, aus Hartweizen und Wasser.



Artikelnummer 2002	GTIN-Stück  4 260000 811341	GTIN-Verpackung  4 260000 810726	eco-ID 73234	
------------------------------	---	--	------------------------	---

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 FUSILLI GIRATI Pasta tradizionali, 250g

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



Artikelnummer 2002	GTIN-Stück  4 260000 811341	GTIN-Verpackung  4 260000 810726	eco-ID 73234	
------------------------------	---	--	------------------------	---

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