



# San Vicario FUSILLI Pasta artigianali, 500g

*Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in Fusilli-Form.*

*Hergestellt nur aus bestem Hartweizen und Wasser.in der Bronzeform.*



<b>Artikelnummer</b> 2010	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 813482	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 813499	<b>eco-ID</b> 145495	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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 Fusilli 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 Fusilli mit Hilfe einer aus Bronze gegossenen Form. Diese raut 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 werden diese Pasta getrocknet, langsam, Schritt für Schritt, so, dass sich eine stabile Pasta mit viel Biss entwickeln kann. Deshalb schmeckt die San Vicario Pasta artigianali deutlich aromatischer als industrielle Pasta.



# San Vicario FUSILLI Pasta artigianali, 500g

*Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in Fusilli-Form.*

*Hergestellt nur aus bestem Hartweizen und Wasser.in der Bronzeform.*



<b>Artikelnummer</b> 2010	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 813482	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 813499	<b>eco-ID</b> 145495	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Die San Vicario Fusilli 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 Fusilli mit Hilfe einer aus Bronze gegossenen Form. Diese raut die Oberfläche der Pasta auf, was die Sauce besser haften lässt. Die Trocknungszeit der Pasta beträgt bis zu 50 Stunden, bei industrieller Pasta knapp 3 Stunden.

## Anwendung

Diese San Vicario Fusilli Pasta 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. Bitte geben Sie **k e i n** Öl ins Kochwasser. Prüfen Sie nach ca. 7 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 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 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 Fusilli Pasta 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. Bitte geben Sie **k e i n** Öl ins Kochwasser. Prüfen Sie nach ca. 7 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 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 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 Pasta artigianali 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.



# San Vicario FUSILLI Pasta artigianali, 500g

*Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in Fusilli-Form.*

*Hergestellt nur aus bestem Hartweizen und Wasser.in der Bronzeform.*



<b>Artikelnummer</b> 2010	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 813482	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 813499	<b>eco-ID</b> 145495	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Gebrauchsanweisung

Diese San Vicario Fusilli Pasta 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. Bitte geben Sie **k e i n** Öl ins Kochwasser. Prüfen Sie nach ca. 7 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 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 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.

## Allergiehinweise

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

**enthalten:** Gluten, Hafer, Weizen

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# San Vicario FUSILLI Pasta artigianali, 500g

*Eine handwerklich, traditionell hergestellte Pasta in Fusilli-Form.*

*Hergestellt nur aus bestem Hartweizen und Wasser.in der Bronzeform.*



<b>Artikelnummer</b> 2010	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 813482	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 813499	<b>eco-ID</b> 145495	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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-005

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

## Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück..... kein Pfand