



San Vicario CASARECCE Pasta artigianali, 500g

Eine handwerklich hergestellte Pasta aus der Bronzeform mit rauer Oberfläche. Nur aus bestem Hartweizengrieß und Wasser erzeugt.



Artikelnummer 2012	GTIN-Stück 4 260000 813529	GTIN-Verpackung 4 260000 813536	eco-ID 145497	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

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 Casarecce 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 Casarecce 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 Pasta mit viel Biss entwickeln kann. Deshalb schmeckt die San Vicario Pasta artigianali deutlich aromatischer als industrielle Pasta.



San Vicario CASARECCE Pasta artigianali, 500g

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



Artikelnummer 2012	GTIN-Stück  4 260000 813529	GTIN-Verpackung  4 260000 813536	eco-ID 145497	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Wer höchste Ansprüche an die Qualität seiner Pasta stellt, ist bei der San Vicario Pasta artigianali Casarecce 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 Casarecce Pasta artigianali wird mittels Bronzeform hergestellt, deshalb ist ihre Oberfläche rau und nimmt die Sauce perfekt auf.

Anwendung

Diese San Vicario Casarecce 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 Casarecce 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 Casarecce 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 CASARECCE Pasta artigianali, 500g

Eine handwerklich hergestellte Pasta aus der Bronzeform mit rauer Oberfläche. Nur aus bestem Hartweizengrieß und Wasser erzeugt.



Artikelnummer 2012	GTIN-Stück  4 260000 813529	GTIN-Verpackung  4 260000 813536	eco-ID 145497	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Gebrauchsanweisung

Diese San Vicario Casarecce 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, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

enthalten: Gluten, Dinkel, Weizen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



San Vicario CASARECCE Pasta artigianali, 500g

Eine handwerklich hergestellte Pasta aus der Bronzeform mit rauer Oberfläche. Nur aus bestem Hartweizengrieß und Wasser erzeugt.



Artikelnummer 2012	GTIN-Stück  4 260000 813529	GTIN-Verpackung  4 260000 813536	eco-ID 145497	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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..... Stück

Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück..... kein Pfand