



San Vicario CAMPANELLE Senatore Cappelli, 250g

Pasta aus züchterisch unverändertem Senatore Cappelli Ur-Getreide, angebaut und schonend verarbeitet in Apulien/Italien.



Artikelnummer 2041	GTIN-Stück 4 260000 813642	GTIN-Verpackung 4 260000 813659	eco-ID 188813	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

HARTWEIZENGRIESS aus Senatore Cappelli Ur-Hartweizen*, Quellwasser

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.





San Vicario CAMPANELLE Senatore Cappelli, 250g

Pasta aus züchterisch unverändertem Senatore Cappelli Ur-Getreide, angebaut und schonend verarbeitet in Apulien/Italien.



Artikelnummer 2041	GTIN-Stück  4 260000 813642	GTIN-Verpackung  4 260000 813659	eco-ID 188813	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allgemeines

Pasta aus „Senatore Cappelli-Getreide“. Senatore Cappelli ist ein Ur-Hartweizen aus Apulien. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde er von Senatore Cappelli wiederentdeckt. Seit den 30er und 40er Jahren wurde er zunehmend in Apulien angebaut. Heute ist er in Süditalien eine besondere Delikatesse. Mit Senatore Cappelli-Getreide werden Brot, Focaccia, Pasta, Keksgebäcke und vieles mehr hergestellt. Senatore Cappelli Ur-Weizen hat den Vorzug, nie züchterisch verändert worden zu sein. Während moderne Weizensorten häufig in der Züchtung der sogenannten Mutagenese unterzogen werden. Das heißt, im Züchtungsverlauf werden Mutationen des Erbgutes ausgelöst, die es in eine gewünschte Richtung entwickeln sollen. Das geht oft mit Bestrahlung oder gentechnischer Veränderung einher. Bei Senatore Cappelli-Getreide wurden solche Methoden nie angewendet. Deshalb wächst der Ur-Weizen bis auf ca. 180cm Höhe auf, und trägt lange, dunkle Grannen.

Seine Inhaltsstoffe zeigen einen deutlich höheren Anteil an wertvollen Eiweißen, Ölen und Mineralstoffen als der moderne Hartweizen. Sein Mehl ist grau in der Farbe und hoch aromatisch. Dies drückt sich in einem exzellenten Geschmack der damit hergestellten San Vicario Pastaspezialitäten aus. Und wichtig: Das Getreide stammt aus der traditionellen Anbauregion Altamura, und wird regional von unserem apulischen San Vicario Partnerbetrieb verarbeitet. Das ist heute nicht mehr üblich, weil oft billigere, ausländische Rohwaren in der Pastaherstellung verarbeitet werden.

Das Senatore Cappelli Getreide wird direkt vor der Verarbeitung gemahlen und schonend ohne Druck und bei Raumtemperatur verarbeitet. Die Trocknung erfolgt bei rund 36°C über mehr als 25 Stunden. Mit dieser Pasta schenken Sie sich wertvolle Inhaltsstoffe und ausgezeichneten Geschmack.

Kurzbeschreibung

Pasta aus „Senatore Cappelli-Getreide“. Senatore Cappelli ist ein Ur-Hartweizen aus Apulien. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde er von Senatore Cappelli wiederentdeckt. Senatore Cappelli Ur-Weizen hat den Vorzug, nie züchterisch verändert worden zu sein. Von unserem apulischen San Vicario Partnerbetrieb wird der „Senatore Cappelli“ Ur-Hartweizen aus dem traditionellen Anbauregion Altamura zu köstlicher Pasta verarbeitet.

Anwendung

Die Pasta in reichlich Wasser kochen: 1 Liter je 100 g Pasta. Das Salz erst ins aufgewallte Wasser geben. Pasta in sprudelndem Wasser (keinen Deckel auflegen) kochen, abgießen und sofort mit der entsprechenden Pastasauce servieren.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Pasta in reichlich Wasser kochen: 1 Liter je 100 g Pasta. Das Salz erst ins aufgewallte Wasser geben. Pasta in sprudelndem Wasser (keinen Deckel auflegen) kochen, abgießen und sofort mit der entsprechenden Pastasauce servieren.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Wenn Sie die San Vicario Campanelle 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 CAMPANELLE Senatore Cappelli, 250g

Pasta aus züchterisch unverändertem Senatore Cappelli Ur-Getreide, angebaut und schonend verarbeitet in Apulien/Italien.



Artikelnummer 2041	GTIN-Stück  4 260000 813642	GTIN-Verpackung  4 260000 813659	eco-ID 188813	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Gebrauchsanweisung

Diese San Vicario Pasta aus Senatore Cappelli Ur-Hartweizen 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 -9 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 gut 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 Qualität des Senatore Cappelli Ur-Hartweizens haben diese Nudeln einen charakteristischen Eigengeschmack.

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 Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



San Vicario CAMPANELLE Senatore Cappelli, 250g

*Pasta aus züchterisch unverändertem Senatore Cappelli Ur-Getreide,
angebaut und schonend verarbeitet in Apulien/Italien.*



Artikelnummer 2041	GTIN-Stück  4 260000 813642	GTIN-Verpackung  4 260000 813659	eco-ID 188813	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Region..... Apulien
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..... Pasta
Inverkehrbringer..... Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG; Kaiser-Friedrich-Promenade
91, 61348 Bad Homburg, Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1543 kJ / 364 kcal
Fett..... 0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,2 g
Kohlenhydrate..... 76,5 g
davon Zucker..... 3,0 g
Eiweiß..... 11,1 g
Salz..... 0,04 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Packung
Einheit der Einzelstücke..... Stück