



San Vicario TRECCINE Senatore Cappelli, 250g

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



Artikelnummer 2042	GTIN-Stück  4 260000 813697	GTIN-Verpackung  4 260000 813680	eco-ID 188814	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Grieß aus HARTWEIZEN Senatore Cappelli*, 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 TRECCINE Senatore Cappelli, 250g

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



Artikelnummer 2042	GTIN-Stück 4 260000 813697	GTIN-Verpackung 4 260000 813680	eco-ID 188814	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

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. 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 Wei

Anwendung

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.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Wenn Sie die San Vicario Treccine 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 TRECCINE Senatore Cappelli, 250g

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



Artikelnummer 2042	GTIN-Stück  4 260000 813697	GTIN-Verpackung  4 260000 813680	eco-ID 188814	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



San Vicario TRECCINE Senatore Cappelli, 250g

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



Artikelnummer 2042	GTIN-Stück  4 260000 813697	GTIN-Verpackung  4 260000 813680	eco-ID 188814	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Apulien
Getreidesorten	Hartweizen
Züchtungsmethode	2

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	72,4 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