



# San Vicario SPAGHETTI aus der Bronzeform, 500g

Die San Vicario Spaghetti semola sind aus hochwertigem Bio-Hartweizengrieß in der Bronzeform hergestellt. Sie trocknen bei rund 45 °C für 48 Stunden.



|                              |  |   |                        |  |
|------------------------------|--|---|------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>2100 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 260000 810740 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 260000 811112 | <b>eco-ID</b><br>73236 |  |
|------------------------------|--|---|------------------------|--|

## Marke

San Vicario



## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

## 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 Spaghetti semola al bronzo werden aus bestem Hartweizengrieß und Wasser in der Bronzeform hergestellt. Dadurch wird die Oberfläche angeraut. Bei industrieller Produktion kommen oft Edelstahl- oder Teflonformen zum Einsatz. Sie erzeugen eine völlig glatte Oberfläche der Nudel. An dieser läuft die Sauce nahezu ab, während an der rauhen Oberfläche die Sauce wunderbar anhaftet. Das Besondere an der San Vicario Spaghetti semola al bronzo ist, dass sie sehr langsam und bei niedriger Temperatur trocknet. Während industriell bei 100°C für weniger als drei Stunden getrocknet wird, lassen wir uns Zeit, und trocknen bei rund 40°C für ganze zwei Tage! Das ist für den Geschmack, die Konsistenz und die Stabilität der Pasta von entscheidender Bedeutung. Wenn Sie die San Vicario Spaghetti semola al bronzo einmal probiert haben, kennen Sie den Unterschied.

## Kurzbeschreibung

Die San Vicario Spaghetti semola sind aus hochwertigem Bio-Hartweizengrieß in der Bronzeform hergestellt. Sie trocknen bei rund 45 °C für 48 Stunden. Das macht ihren einzigartigen Geschmack aus. Durch ihre rauhe Oberfläche (Bronzeform) haftet die Sauce wunderbar an, ein wirklicher Genuss!





# San Vicario SPAGHETTI aus der Bronzeform, 500g

*Die San Vicario Spaghetti semola sind aus hochwertigem Bio-Hartweizengrieß in der Bronzeform hergestellt. Sie trocknen bei rund 45 °C für 48 Stunden.*



|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>2100 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 260000 810740 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 260000 811112 | <b>eco-ID</b><br>73236 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

## Anwendung

Diese San Vicario Spaghetti stammen aus handwerklicher Erzeugung und werden in der Bronzeform hergestellt. Deshalb ist diese Pasta 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 Spaghetti stammen aus handwerklicher Erzeugung und werden in der Bronzeform hergestellt. Deshalb ist diese Pasta 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 Spaghetti 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 Spaghetti stammt aus handwerklicher Erzeugung und wird in der Bronzeform hergestellt. Deshalb ist diese Pasta 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.



# San Vicario SPAGHETTI aus der Bronzeform, 500g

*Die San Vicario Spaghetti semola sind aus hochwertigem Bio-Hartweizengrieß in der Bronzeform hergestellt. Sie trocknen bei rund 45 °C für 48 Stunden.*



|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>2100 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 260000 810740 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 260000 811112 | <b>eco-ID</b><br>73236 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

## 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 SPAGHETTI aus der Bronzeform, 500g

Die San Vicario Spaghetti semola sind aus hochwertigem Bio-Hartweizengrieß in der Bronzeform hergestellt. Sie trocknen bei rund 45 °C für 48 Stunden.



|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>2100 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 260000 810740 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 260000 811112 | <b>eco-ID</b><br>73236 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

## 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-007

## 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..... 1501 kJ / 354 kcal  
Fett..... 1,5 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,3 g  
Kohlenhydrate..... 72,0 g  
davon Zucker..... 0,3 g  
Eiweiß..... 11,8 g  
Salz..... 0,01 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel  
Einheit der Einzelstücke..... Stück