



Spaghettini «Trafilata al Bronzo» Pasta di Semolo di Grano Duro

Produzent	Pastificio Maiella
Land/Gebiet	Italien/Abruzzo
Produkt	Hartweizenteigwaren
Inhalt	500 g

Inhaltsstoffe: Hartweizengriess, Wasser, enthält Gluten.
Hergestellt und abgepackt in Pretoro (Abruzzo-Italien).

In Pretoro (Abruzzo) fertigt die Pastificio Maiella ihre Pasta noch auf traditionelle Art. Das schmeckt man anhand der überzeugenden Qualität. Sie verwenden zu 100 Prozent sortenreiner, italienischer Hartweizen, der die so unverzichtbare Konsistenz nach dem Kochen garantiert: al dente. Traditionell wird der Teig durch Formen aus Bronze gepresst. Diese Bronzematrizen bringen die Teigwaren nicht nur in ihre typische Form, sie geben dem Teig auch eine einzigartige, raue Oberfläche, an der später jede Sauce so besonders gut haften wird. Die «al Bronzo» hergestellten Teigwaren aus dem Hause Maiella sind in fünf klassischen Varianten erhältlich: Spaghetti, Spaghettini, Penne Rigate, Fusilli Giganti und Bucatini.