Spaghetti dei Martelli

Produzent	Martelli
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Produkt	Hartweizenteigwaren
Inhalt	500 g
Preis CHF	7.80

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

Die handwerklich hergestellte Pasta von Martelli aus der Toskana bekommt ihre besondere Qualität durch das langsame Mischen des Teiges, der nur aus bestem Hartweizengriess und frischem Wasser besteht. Dieser Teig wird durch Bronzeformen gepresst, dadurch erhalten die Nudeln ihre typische raue Oberfläche. Anschliessend wird die Pasta langsam bei höchstens 33 bis 35 Grad getrocknet. In der Regel dauert dies mindestens 50 Stunden, wobei die Dauer vom Wetter und der Luftfeuchtigkeit abhängig ist. Das Ergebnis ist eine geschmackvolle Pasta, die sich wegen ihrer porösen Oberfläche besonders gut mit der Sauce verbindet. In der kleinen Nudelfabrik arbeiten nur Familienmitglieder, welche alle eines gemeinsam haben: Jahrelange berufliche Erfahrung und vor allem das Ziel, auch heute noch eine qualitativ hochwertige Pasta in handwerklich italienischer Tradition herzustellen.