



## Gnocchi «Trafilata al Bronzo» Pasta di Semolo di Grano Duro

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| Produzent   | Michele Portoghese  |
| Land/Gebiet | Italien/Toskana     |
| Produkt     | Hartweizenteigwaren |
| Inhalt      | 500 g               |
| Preis CHF   | 5.50                |

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

In Calenzano (Florenz) fertigt Michele Portoghese seine Pasta noch auf traditionelle Art. Das schmeckt man anhand der überzeugenden Qualität. Er verwendet zu 100 Prozent sortenreiner, italienischer Hartweizen von der bekannten Mühle Molino Borgioli, 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 Michele Portoghese sind in verschiedenen Varianten erhältlich: Trenette, Penne Rigate, Gnocchi, Gnocchettini und Fregola.