
Weinpass

Cannolicchi - Teigwaren - 500g - Italien - Rustichella d'Abruzzo S.p.A



Beispielbild

Rebsorte

Passt zu...

Schweinefleisch, Gemüse, Rind

Beschreibung

Der Name dieser sizilianischen Pasta- Spezialität (Cannolicchi) stammt von den ähnlich aussehenden Blätterteigröllchen, die mit sizilianischen kandierten Früchten und Ricotta-Creme gefüllt sind. Die Kochzeit beträgt circa 7 bis 10 Minuten. Perfekt zu: Sizilianischem Fleisch-Ragout!

Weingut:	Rustichella d'Abruzzo S.p.A
Lage:	-
Keller:	Pianella
Anbaugebiet:	Abruzzen
Herkunftsland:	Italien
Bodenart:	-
Weinanbau:	Diese Pasta ist von begeisternder Qualität. Hier wird nur der beste Hartweizengriß mit einem hohen Prozentsatz an enthaltenen Proteinen, ein Mehl mit hohem Glutengehalt und das reinste Bergwasser verwendet. Die Trocknung erfolgt bei 35°-40° Grad, bis zu 56 Stunden.
Weinausbau:	Die Nudeltypen sollten nicht gekocht werden, sondern sollten langsam in aufgekochtem Wasser unter Rühren ziehen. Die Rauigkeit wird durch schonende Extrusion mittels Bronzestempel "Bronze-Düsen" erreicht und hilft der Sauce, sich mit der Pasta zu vermählen.
Weingeschmack:	-
Weinfarbe:	-
Füllmenge:	-
Allergene:	-
Qualitätsstufe:	-
Trinktemperatur:	-

Analysewerte

Alkoholgehalt:	-
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

Infos über das Weingut

Im Jahr 1989 wurde die Rustichella d'Abruzzo S.p.A. von Gian Luigi und Maria Peduzzi gegründet. Heute führt in vierter Generation Gian Luigi Peduzzi, der Enkel des Firmengründers, mit großem Erfolg die Geschäfte. Das Erfolgsrezept sind die handgeschmiedeten Bronzescheiben, über die der Teig ausgezogen wird.



Weinzentrale Eberle GmbH
www.weinzentrale.de • info@weinzentrale.de