

Fregola sarda tostada - Teigwaren - 500g - Italien - Rustichella d'Abruzzo S.p.A.



Beispielbild

Rebsorte

-

Passt zu...

Fisch, Gemüse, Eintopf, Pilzen

Beschreibung

Die Teigwaren-Kugeln werden für circa 15 Minuten in Salzwasser gekocht. Ideal für Risotto- oder Eintopf-Gerichte. Auch für vegane Gemüsesalate eine wunderbare Alternative. Zart würzig und nussig im Geschmack.

Weingut:	Rustichella d'Abruzzo S.p.A.
Lage:	-
Keller:	Pianella
Anbaugebiet:	Abruzzen
Herkunftsland:	Italien
Bodenart:	-
Weinanbau:	Diese sardischen Hartweizen-Kügelchen werden in einer Tonschüssel gerollt und im Ofen leicht geröstet. So entstehen die unregelmäßigen kleinen Kugeln. Die klassische Pasta wurde schon im 14. Jahrhundert, in der Stadt Tempio Pausania (Provinz Sassari) im Norden Sardinien gekocht!
Weinausbau:	Dazu einen gekühlten Vermentino. Wenn es um ein langes und gesundes Leben geht, spielt der beliebte Rotwein (Cannonau) von der Insel Sardinien eine große Rolle. Man nennt ihn auch wegen den positiven Antioxidantien (gut fürs Herz-Kreislauf System) den Wein der Hundertjährigen!

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.

