

Weinzentrale

EBERLE

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

Art.-Nr: 09300



Beschreibung:

Die langen Fettuccine sind 8 mm breit. Sie passen zu einer Vielzahl von Saucen, sei es zu Schinken-Sahne-Sauce "Carbonara", oder Fleischsauce Pasta Schuta, Pasta Asciutta. Lagertemperatur 18°C. Kochzeit: Ca. 11-13 Minuten

Hersteller:

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.

Anbau:

Diese Pasta ist von begeisternder Qualität. Hier wird nur der beste Hartweizengrieß mit einem hohen Prozentsatz an enthaltenen Proteinen, ein Mehl mit hohem Glutengehalt und das reinste Bergwasser verwendet.

Rebsorte -	Region Abruzzen	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Landwein Oberrhein	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe -	Karaffieren -

Passt zu