

# Weinzentrale

EBERLE

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

Art.-Nr: 09302



### Beschreibung:

Die Bucatini "dickere Spaghetti" ist eine röhrenförmige Nudel mit einem Durchmesser von 3 mm und einer Wanddicke von 1mm, die Länge beträgt 30 cm. Perfekt zum Nationalgericht - Bucatini all'amatriciana oder Pasta alla Norma "sizilianische-Auberginensauce". Kochzeit 10-12 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.

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

Passt zu