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

Art.-Nr: 09303

Beschreibung:
Die Linguine "Zünglein" ist eine Pasta-Art, die der Spaghetti ähnelt, jedoch abgeflachte Ränder besitzt. In der Region um Genua heißt diese auch Bavette. Die typische Form für Pesto oder aglio olio mit Anchovis und gelben Zucchinistreifen. Kochzeit 9-11 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