

# Weinzentrale

EBERLE

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

Art.-Nr: 09304



### Beschreibung:

Farfalloni - auch in Italien größere Schmetterlinge genannt, gehören zu den Teigwarenformen, wie sie die Mütter "La Cucina Mamma" in ihren Haushalten selbst hergestellt haben. Sie eignet sich perfekt für Nudelsalate oder eine Genueser Pilzpfanne mit Steinpilzen. 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.

<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> Allergene: Fett, Gluten	<b>Karaffieren</b> -

Passt zu