

# Weinzentrale

EBERLE

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

Art.-Nr: 09317



### Beschreibung:

Diese Spindelnudel in Form einer Helix (wendelförmig), wurde durch ein Fauxpas, 1550 von einem Hofkoch der Medicis in Florenz kreiert. Dem Koch ist der Pastateig auf den Boden gefallen, sein kleiner Sohn hat den Teig genommen und um die Stricknadel der Großmutter gewickelt. 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> -	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> -
<b>Weinstilistiken</b> -	<b>Bodenart</b> -	<b>Trinkfenster</b> -	<b>Flaschengröße</b> -
<b>Verschlussart</b> -	<b>Bewirtschaftung</b> aus bestem Hartweizengrieß	<b>Zusatzstoffe</b> -	<b>Karaffieren</b> NEIN

Passt zu