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

Art.-Nr: 09389

Beschreibung:
Die Übersetzung dieser weltbekannten italienischen Nudelform bedeutet so viel wie "kleine Schnüre". Diese Spaghetti eignen sich mit ihrer rauen Oberfläche besonders gut zur Aufnahme von Tomatensaucen, zu aglio-olio-peperoncino. In Süditalien hobelt man gerne Bottarga "sardischer Kaviar" darüber. Kochzeit 10 Min.

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