

Weinzentrale

EBERLE

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

Art.-Nr: 09611



Beschreibung:

Der Name dieser sizilianischen Pasta- Spezialität (Cannolicchi) stammt von den ähnlich aussehenden Blätterteigröllchen, die mit sizilianischen kandierten Früchten und Ricotta-Creme gefüllt sind. Die Kochzeit beträgt circa 7 bis 10 Minuten. Perfekt zu: Sizilianischem Fleisch-Ragout!

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



Rotes Fleisch



Vegetarische Gerichte