

Weinzentrale

EBERLE

Vesuvio IGP Faella 500g - Pastificio Gaetano Faella Srl

Art.-Nr: 09767



Beschreibung:

Diese feinen Teigwaren, die aussehen wie Hütchen, eignen sich ganz besonders zu Salatkreationen und Pasta Schuta! Nudeln aus Hartweizengrieß. Gragnano galt schon immer als die geheime Hauptstadt der Pastaherstellung aus Hartweizenmehl in Italien. Kochzeit: 9 Minuten. Kühl und trocken lagern. Lagertemperatur: 16 °C . Art: Vegetarisch, vegan, laktosefrei.

Hersteller:

Traditionelle Pasta di Gragnano stellt Faella seit 1907 her, aus Hartweizenmehl und Bergquellwasser. Im Zentrum von Gragnano (Metropolitanstadt Neapel) liegt die Produktion und verarbeitet bis heute die eigene Mehlmischung, die sie von nur zwei Müllern bezieht. Der Teig wird langsam durch Bronzemodelln gepresst.

Anbau:

Traditionelle Pasta di Gragnano stellt Faella seit 1907 her, aus Hartweizenmehl und Bergquellwasser. Im Zentrum von Gragnano liegt die Produktion und verarbeitet bis heute die eigene Mehlmischung, die sie von nur zwei Müllern bezieht.

Rebsorte -	Region Kampanien	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart -	Bewirtschaftung bestes Hartweizenmehl & Bergquellwasser.	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Passt zu

