

Weinzentrale

EBERLE

Gemelli IGP Faella 500g - Pastificio Gaetano Faella Srl

Art.-Nr: 09768



Beschreibung:

Kurze, spiralförmige Teigwaren aus Hartweizengrieß. Was aussieht, wie zwei zu einer Umarmung eng miteinander verschlungene Nudelteigstreifen, sind dünne Teigröllchen, die in der Mitte gebogen und längs zusammengerollt werden. Diese Pasta bleibt immer angenehm bissfest. Die gedrehten Gemelli sind ausgesprochen mundgerecht und passen zu Gemüse und stückigen Fleischsaucen. Kochzeit: 10 Minuten.

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 Bronzemodeln 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	Alkoholgehalt	Trinktemperatur
-	Kampanien	-	-
Weingeschmack	Qualitätsstufe	Restsüße	Ausbau
-	-	-	Lagertemperatur 16°C
Weinstilistiken	Bodenart	Trinkfenster	Flaschengröße
-	-	-	-
Verschlussart	Bewirtschaftung	Zusatzstoffe	Karaffieren
-	bestes Hartweizenmehl & Bergquellwasser.	-	NEIN

Passt zu

 Pizza & Pasta