



## Morelli linguine m/hvetekim 500 g

### Italiensk pasta med hvetekim.

Fabrikken Antico Pastificio Morelli har vært i drift siden 1860 og har produsert pasta i hjertet av Toscana i 5 generasjoner. Fabrikken drives fortsatt av Morelli-familien, under ledelse av Dino Morelli og hans tre sønner Antonio, Lucia og Marco. Hemmeligheten som gjør Morelli-pastaen unik er at den er laget av mel som inneholder kimen til hvetekorn. Denne kjernen er hjertet av et levende frø som gir opphav til en ny plante, og den er rik på aromaer og næringsstoffer. Morelli tilbyr klassiske og tradisjonelle typer pasta som Tacconi, Pici di Siena og Tagliatelle. De har også pasta med aromaer som safran, steinsopp og blekksprutblekk for å kunne tilby et komplett og omfattende utvalg av pastaprodukter.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Produktnummer</b>    | 263802  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 6550628 |
| <b>Antall i kartong</b> | 16      |



\* 6 5 5 0 6 2 8 \*

Denne pastaen kan brukes i klassiske italienske retter og er spesielt god servert al dente med litt olivenolje. Server den også med grønnsaker, kjøtt eller sjømat.

Koketid: 5-6 minutter.

Italiensk pasta med hvetekim. Hvetekim gir en intens aroma under matlaging, og gir kokevannet et lite snev av grønt. Pastaen har delikat og unik smak.