



## Morelli linguine m/chili 250 g

Linguine med hvetekim, laget av semolina durumhvete og rød chili.

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>	263803
<b>EPD-nummer</b>	6390942
<b>Antall i kartong</b>	16



\* 6 3 9 0 9 4 2 \*

Linguine med rød chili er en utmerket base for alle sauser med kjøtt, grønnsaker eller rett og slett olivenolje, hvitløk, basilikum og Parmegiano Reggiano. Den kan gjerne kombineres med annen Morelli-pasta, for eksempel linguine med hvitløk og basilikum og/eller linguine med blekksprutblekk, for mer fargerike og smakfulle matopplevelser.

Koketid: 5-6 minutter.

Italiensk pasta med hvetekim. Hvetekim gir en intens aroma under matlaging, og gir kokevannet et lite snev av grønt. Denne pastaen har en pikant smak av chili, og fin rød farge som kommer fra naturlige ingredienser.