



De Cecco linguine 500 g

Italiensk pasta som kan best beskrives som "flat spaghetti".

De Cecco er italiensk pasta av ypperste kvalitet. Denne pastaen er full av smak, holder formen, er alltid "al dente" og fornærmer ikke sausen ved å la den ligge igjen på tallerkenen! Ekspertene følger nøye med at durumhveten høstes når den er på sitt aller beste. Durumhveten males og blir til semule. 80% av kornet kan brukes, men De Cecco bruker kun 60%, den helt innerste kjernen. Kun det beste er godt nok. De Cecco har også sitt eget kildevann! Semulene eltes med kildevannet på lav temperatur for å oppnå perfekt konsistens, og en fasthet som holder seg under koking. Tørkeprosessen følges også nøye, og det kan ta helt opp til 40 timer. Ingenting skal forhastes slik at kvaliteten forringes. Når pastaen så er ferdig og klar til testing gjøres dette av eierne selv. For å sikre at pastaen holder konsistensen som den skal, testes pastaen også 5-10 min etter første smaking. De Cecco pasta skal holde konsistensen og ikke bli grøtete og overkøkt. Linguine kan best beskrives som "flat spaghetti".

De Cecco linguine er en allsidig pasta som kan brukes på en rekke forskjellige retter, fra enkle pastaretter med tomatsaus, kjøttsaus og pesto, til mer komplekse retter med sjømat som reker, blekksprut og muslinger og annen sjømat. Linguine er en av de mest populære pastaene for å lage carbonara, en klassisk rett med egg, bacon, og parmesan. Bruk den gjerne i stedet for ris eller couscous.

De Cecco linguine har en karakteristisk smak og tekstur som er preget av høy kvalitet og tradisjonelle italienske pastaferdigheter. Pastaen har en mild smak som er komplementert av en fast, men elastisk konsistens. Når den er kokt riktig, beholder De Cecco linguine en perfekt al dente tekstur som gjør den spesielt godt egnet til å blande med forskjellige sauser og ingredienser.

| | |
|------------------|---------|
| Produktnummer | 263463 |
| EPD-nummer | 6244214 |
| Antall i kartong | 12 |

Fyldighet

Skarphet

Fasthet



* 6 2 4 4 2 1 4 *