



## Bertagni tagliatelle 300 g

Fersk italiensk tagliatelle, laget på eggpasta av ypperste kvalitet. Pakket i nøster som er klare til å tilberedes, og har dyp gulfarge og fyldig smak.

Bertagni er kjent som verdens eldste produsent av fylt pasta, og ble grunnlagt allerede i 1882. Historien startet på kjøkkenet til Luigi Bertagni i Bologna, tortelliniens fødested. Den gang som nå ble alle Bertagni-produktene laget i henhold til de klassiske italienske oppskriftene. Bertagnis produkter inneholder ingen konserveringsmidler eller kunstige smaker. Her følges italienske tradisjoner som gjenskapes gjennom ny teknologi og patenterte prosesser. Pastaplatene fra Bertagni er typiske for det italienske kjøkkenet, og er laget på italienske bestemødres vis.

<b>Produktnummer</b>	263650
<b>EPD-nummer</b>	6299689
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 6 2 9 9 6 8 9 \*

Tagliatelle, som har fått navnet sitt fra det italienske verbet "tagliare" som betyr "å kutte", er brede, flate nudler bare litt tynnere enn fettuccine. Populær i kjøkkenet til Emilia-Romana, passer tagliatelle ofte med solide sauser som en kjøttfull bolognese. Den tykke nudelen er perfekt egnet til å holde på den robuste sausen.

Pakket i en beskyttende atmosfære. Koketid: 1-2 minutter.

Denne tagliatellen er laget kun med mel og egg, som gir pastaen en flott gulfarge og fyldig smak.