



250g
SPEZ7105

Traditionelle Eiernudel »Capello da Chef«

Marcozzi di Campofilone

Die Vielfalt der Formate, spezielle Getreidesorten aus idealem Klima, Eier aus der Region von Hühnern, die mit heimischem Getreide gefüttert werden, saubere handwerkliche Verarbeitung – die Nudeln von Marcozzi gelten nicht umsonst als Spitze. Hier eines der originellsten Pasta-Formate des Familienbetriebs aus den mittellitalienischen Marken: Eine Eiernudel in Form einer Kochmütze.

Damit diese zu perfekter Konsistenz gekocht werden kann, muß der Teig aus Hartweizengries mit 30,5 % Frischei länger reifen und besonders schonend verarbeitet werden. Ergebnis ist ein geschmeidig fester Teig mit wohltuend dichtem und weichem Biß. Ein originelles Eiernudel-Format, das neben intensivem Geschmack auch die Ästhetik der Form zur Geltung bringt. Nicht nur von Kindern heißgeliebt.

250 g | 4 Portionen | Kochzeit 10-12 Minuten



www.weinhalle.de