500g
SPEZ569

Penne (Pasta secca)

Pasta Mancini

Penne. Das klassische Nudel-Format der Abruzzen. Der Liebling aller Nudel-Fans. Hier in selten guter Konsistenz, wenn richtig gekocht. Massimo Mancini ist einer der besten Nudelhersteller Italiens. Verarbeitet auschließlich sein eigenes Getreide, alte lokale Hartweizen-Sorten. Die absolute Ausnahme in Italien. Bei uns nur noch so verfügbar, nix mehr fremder Anonym-Weizen von sonstwoher ... zudem trocknet Massimo Mancini seine Pasta länger als andere für begeisternde Konsistenz und eine Geschmacksintensität, die man nicht vergißt. Eine Meisternudel für meisterlichen Nudelgenuß, also Kochzeit beachten. Keine Weichmatschpampe. Diese Nudel braucht Biß. Wer das nicht kann oder will, kann seine Nudel auch beim Discounter kaufen.

Penne. Eine kurze, relativ kleine Röhrennudel, geriffelt und schräg angeschnitten. Die raue Oberfläche und der kleine Durchmesser machen sie ideal für Salate, begleiten aber auch jedes Sugo und fast jede andere Pasta-Präparation vortrefflich.

Kochzeit ca. 8 Minuten.

K&U
www.weinhalle.de