



PAPPARDELLE

CHF 7.50 inkl. MwSt.

Marco Giacosa - Pasta D'Autore

Inhalt: 250 gr
Region: Piemont
Rubrik: PASTA



SKU: 144

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Marco Giacosa / Pasta D'Autore](#), [Pasta](#), [Pasta / Reis](#), [Piemonte - Piemont](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Pappardelle haben ihren Ursprung in der Toskana. Es sind breite Bandnudeln von ca. 10 mm Breite und werden von Marco Giacosa in der gewohnten Pasta'Autore - Qualität in traditioneller Weise hergestellt. Bestes Weizenmehl und Hartweizengriess werden mit viel Ei gemischt, sodass die Pappardelle nach dem Kochen nicht nur den Gaumen durch ihren einzigartigen Geschmack, sondern auch das Auge mit ihrer leuchtend, goldgelben Farbe in ihren Bann ziehen.

Diese feinen Nudeln mit Ragù, Spargeln und Crevetten, Steinpilzen oder Trüffeln - Gerichte die Abwechslung in jeden tristen Alltag bringen.

Kochzeit: ca. 5 min

Zutaten: Hartweizengriess, Eier 30%, Weizenmehl "Typ 00"