

VOIELLO

Voiello Ziti arrotolati

POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Forma makaronu Ziti arrotolati wywodzi się z tradycji neapolitańskiej. Ziti (co w dialekcie neapolitańskim znaczy „nowożeńcy”) to tradycyjny makaron podawany podczas uroczystości weselnych w regionie Kampania. Jego charakterystyczna wydłużona forma i porowata powierzchnia są wręcz stworzone, aby dać się otulić sosowi.

Makaron Voiello to doskonałość sama w sobie. Wywodzi się z południa Włoch, z okolic Neapolu, a jego początki sięgają 1879 roku. To jedyny włoski makaron produkowany w 100% z Grano Aureo, ziarna o bardzo wysokich parametrach technologicznych (ze względu na zawartość białka i glutenu). Tradycyjne receptury, metody produkcji i obróbki na matrycach z brązu, w połączeniu z nowoczesnymi technologiami dają początek doskonałej jakości makaronom, nie mającym sobie równych. Smak ten na pewno docenią prawdziwi koneserzy.

Sugestie:

Ziti arrotolati znakomicie smakują z sosem z bakłażanów i świeżą ricottą, bądź z cukinią i caciocavallo.

Czas gotowania: 9 min.



Dane techniczne

Rodzaj:

Składniki: Mąka durum (100% ziarno Aureo), woda.

Alergeny:

Opakowanie:

Waga: 500 gram

Sposób przechowywania:

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1521 kJ / 359 kcal

Tłuszcze: 2 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g)

Węglowodany: 69,2 g (w tym cukry 3,5 g)

Białka: 14,5 g

Sól: 0,013g

Błonnik: 3 g