Pappardelle all'uovo Barilla

POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania

Opis

Pappardelle to rodzaj makaronu jajecznego, który kształtem przypomina tagliatelle, jednak o szerszej wstążce. W przeciwieństwie do wstążek tagliatelle, które wywodzą się z regionu Emilia Romagna, pappardelle pochodzą z Toskanii. Wstążka makaronu pappardelle ma 13 mm szerokości, jest bardzo wytrzymała i porowata, przez co świetnie wchłania i utrzymuje na swojej powierzchni sosy.

Sugestie

Znakomite zwłaszcza zimową porą z ciężkimi sosami, na przykład na bazie dziczyzny. Dobrze komponują się też z grzybami. Czas gotowania: 7 min.

Dane techniczne

Rodzaj:	Makaron jajeczny, długi
Składniki:	Semolina z PSZENICY durum, JAJA (23,9%).
Opakowanie:	plastikowe
Masa netto:	1 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1569 kJ / 371 kcal
Tłuszcze:	5,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,5 g
Węglowodany:	65 g, w tym cukry 3,0 g
Białka:	14,5 g
Sól:	0,088 g
Błonnik:	4,0 g

Alergeny

Semolina z PSZENICY durum, JAJA (23,9%). Może zawierać śladowe ilości SOI i GORCZYCY.