

LA MOLISANA

Rigatoni Molisana



POCHODZENIE PRODUKTU:

Molise



Opis

Makaron Rigatoni 31, produkt bogaty w białko, doskonale się gotuje. Charakteryzuje się delikatnie pomarszczoną powierzchnią, która doskonale przytrzymuje sosy. Nazwa nawiązuje do pasków biegnących przez rurki (o większej średnicy niż penne).

Luksusowa linia makaronów Molisana, wytwarzanych na matrycach z brązu, z ziarnem obrabianym na kamieniu. Obszar Molise jest idealną krainą do produkcji makaronu, o czym świadczy mnożenie się fabryk i młynów już na początku ubiegłego wieku. Ważna tradycja „maccaronai”, którą La Molisana podchwyciła i utrwaliła w imię jakości. Rezultatem licznych etapów mielenia ziarna jest bardzo czysta semolina o bursztynowo-żółtym kolorze, przyjemnie ziarnistej konsystencji, która idealnie się łączy z lokalną wodą z serca masywu Matese, o właściwościach oligomineralnych.

Sugestie

Rigatoni i mezzi rigatoni są bardzo popularne zwłaszcza w Rzymie, do typowych lokalnych receptur, takich jak „cacio e pepe”.

Doskonale również przygotowane z gorgonzolą i jabłkiem, które otula podniebienie kremową konsystencją i odświeża jabłka i chrupkością siekanych orzechów włoskich.

Godny odnotowania jest przepis zaproponowany przez szefa kuchni Molisany: z fasolą borlotti i świeżymi borowikami. Receptura ta z pewnością zrobi wrażenie, ponieważ łączy w sobie elegancję przygotowania, niemalże finger food, z prostotą ziemistych składników. Smaczne danie do wykończenia mgiełką oliwy.

Dane techniczne

Rodzaj:	Makaron
Składniki:	Semola z PSZENICY typu durum (GLUTEN), woda. Może zawierać śladowe ilości SOI i GORCZYCA
Opakowanie:	Papierowe
Waga:	500 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1489 kJ / 351 kcal
Tłuszcze:	1 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,3 g)
Węglowodany:	70 g (w tym cukry 4 g)
Białka:	14 g
Sól:	0,02 g
Błonnik:	3 g

Alergeny

PSZENICA (GLUTEN). Może zawierać śladowe ilości SOI i GORCZYCY