

**PAPPARDELLE ALL'UOVO**

250 gr

Tag: Droge Pasta

De Italianen koesteren graag veel van hun oude, traditionele gastronomie. Recepten worden nog van generatie op generatie doorgegeven en dat geldt zeker voor die van de pastabereiding. In de privésfeer is het vaak *la mamma* die haar kookkunsten heimelijk overdraagt.

Onze handgemaakte **Pappardelle all'uovo** is een extra brede lintpasta die bereid is van tarwegriesmeel met bronwater, scharreleieren en zeezout. Hij is iets poreus zodat de saus er maximaal kan intrekken. Deze pasta heeft een goudgele kleur, elastische textuur en is vol en stevig van smaak.

Trakteer je gasten op deze overheerlijke **Pappardelle all'uovo** met een laag *ragu di Cinghiale*, een vleessaus van wildzwijn en geraspte Parmigiano Reggiano. Natuurlijk schenk je er je fijnste glas Italiaanse rode wijn bij.

De open doos met folie van onze **Pappardelle all'uovo** weegt 250 gram en bevat 6 nestjes.

- Italiaanse brede eierlintpasta **Pappardelle all'uovo**
- Van natuurlijk hard tarwegriesmeel
- Bereid met helder bronwater, zeezout en 31,7% scharreleieren
- Per 6 nestjes onder folie in een doos van 250 gram
- Lactosevrij
- Leverancier: Gragnano

Artikelnummer	12000071
Land	Italië
Gewicht	250 gr
Verpakking	1 stuk
Producent pasta en rijst	Gragnano
Bewaarwijze pasta en rijst	Droog

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

68,30% harde tarwegriesmeel , 31,70% Ei

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1705 kj / 402 kcal
- Eiwitten – 16.00 g
- Koolhydraten – 73.00 gr
- Waarvan suikers – 2.00 gr
- Vetten – 4.40 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 2.80 gr
- Vezels – 3.60 g
- Zout – 0.01 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Met
ei



Met
gluten



Zonder
lupine



Zonder
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten