Le Fettuccine all' Uovo

Fettucine



Art. Nr.:	733.003
Hersteller:	Giovanni Perna
Herkunft:	Italien / Loreto
Liefereinheit:	20 Packungen á 250 Gramm

Verwendungshinweise

auch nur mit Olivenöl ein Genuß!

Herstellerinformationen

Die italienische Nudelkultur ist reich an Geschmack, Tradition und handwerklicher Finesse. Ein hervorragendes Beispiel dafür sind die handgemachten Nudeln der Marke 'Giovanni Perna', die von der Familie Perna selbst hergestellt werden. Ausgewählter Hartweizengrieß und frische Eier werden in mühevoller Handarbeit zu einem Teig verarbeitet, wobei die Eier traditionell von Hand in den Teig geschlagen werden. Anschließend werden die Nudeln mit Bronzewalzen geformt, die der Oberfläche eine leichte Rauheit verleihen. Das Ergebnis sind geschmacksintensive Nudeln, die mehr Sauce aufnehmen können.

Das Geheimnis dieser Nudeln liegt aber nicht nur in der Herstellung. Auch der Trocknungsprozess macht den Unterschied. Die Perna-Nudeln werden bei niedrigen Temperaturen über einen längeren Zeitraum getrocknet. Dadurch behalten sie eine gewisse Restfeuchtigkeit und bleiben elastisch, was die Kochzeit minimiert.

Bemerkenswert ist auch die Präsentation der Giovanni Perna-Nudeln. Sie kommen in der besonderen historischen Aufmachung 'All' Antica' in die Küche und sind damit ein Symbol für echtes Handwerk und Traditionsbewusstsein. La Pasta di Giovanni Perna steht für höchste Qualität und für eine Familie, die sich der Pastaherstellung verschrieben hat und sie zur Pasta di Selezione erhebt. Diese Spaghetti sind also mehr als nur Nudeln. Sie sind ein Bekenntnis zur italienischen Nudelkultur, ein Genuss, der durch seine Einfachheit und Geschmacksfülle besticht. Man kann sich kaum ein besseres Glas Rotwein dazu vorstellen, ohne sich in die Kultur und Tradition der italienischen Pasta verliebt zu haben. Buon appetito!