Lasagne mais e riso - Glutenfrei -

Glutenfreie Lasagneplatten aus Mais- und Reismeh



Art. Nr.:	733.130
Hersteller:	Antico Pastificio Umbro
Herkunft:	Italien / Foligno
Liefereinheit:	12 Packungen á 0,25 Gramm

Verwendungshinweise

Diese Lasagneplatten überzeugen durch ihre stabile Struktur und gelingen auch ohne Gluten perfekt im Ofen. Sie bleiben bissfest, nehmen Saucen gut auf und sind die ideale Grundlage für klassische und moderne Lasagnevariationen.

Herstellerinformationen

Im grünen Tal dieses blühenden Juwels Umbriens liegt die traditionsreiche Nudel- und Reisfabrik Antico Pastificio Umbro am Fuße des Monte Subasio zwischen Assisi, Perugia und Spoleto. Die hochwertigen Produkte werden nach traditionellen Verfahren mit Bronzeeisen und langsamer Trocknung hergestellt. Die Nudeln werden von Hand geschnitten und lange getrocknet, um die perfekte Konsistenz zu erhalten. Das reine Wasser für die Produktion stammt aus den kleinen Bächen des Monte Subasio.

Die Herstellung erfolgt nach den traditionellen Methoden der umbrischen Nudelhersteller, die bereits zu Beginn des letzten Jahrhunderts praktiziert und in den 80er Jahren von Fernanda Mariottini wiederbelebt wurden. Die Familie ist seit der Zeit tätig, als die Handarbeit die Haupteinnahmequelle war und die Hügel mit frisch geerntetem Weizen und Heuhaufen für den Winter bedeckt waren.

Die Herstellung von Trockenteigwaren war eine natürliche Weiterentwicklung dieser landwirtschaftlichen Tradition. Der Betrieb begann in einer kleinen Werkstatt und zog Anfang der 90er Jahre in die heutigen Räumlichkeiten um, die 2003 modernisiert und erweitert wurden. Unser heutiger Produktionsprozess ist tief in der Tradition verwurzelt.

Die Leidenschaft für Lebensmittel hat in den letzten 25 Jahren dazu geführt, dass das Sortiment um weitere erlesene Produkte der italienischen Küche wie Risottos, Gewürze, Saucen und Hülsenfrüchte erweitert wurde. Antico Pastificio Umbro beteiligt sich an zahlreichen innovativen Projekten im Agrar- und Lebensmittelbereich und arbeitet eng mit den Landwirten zusammen, um die Qualität vom Feld auf den Tisch zu bringen, ohne die Aromen und Düfte der Region zu verlieren.