

Penne Semola

Zutaten

HARTWEIZENGRIESS*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Ein beliebter italienischer Klassiker, doch warum eigentlich? In ihrer Röhrenform bleibt extra viel Sauce hängen, darum! Unser italienischer Pastificio stellt die Penne nach alter Tradition nur aus bestem italienischem Hartweizengrieß und reinem Quellwasser her. Eine langsame und schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen sorgt für den typischen Geschmack und beim Kochen für den richtigen 'al dente'-Biss.

Herstellung

Rapunzel Pasta Semola wird aus ausgemahlenem italienischem Hartweizengrieß hergestellt. Sie enthält 65% des Getreidekorns. Nach der Pressung und Formgebung durch die entsprechende Matrize, erfolgt die langsame und schonende Trocknung über 8 Stunden bei maximal 65°C.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Zubereitungshinweis

Für 100g Nudeln je 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und Salz hinzugeben. Nudeln ins Wasser geben und vorsichtig umrühren. Nach Beendigung der Kochzeit etwas kaltes Wasser zugeben, damit das Kochwasser nicht mehr siedet, und Nudeln abgießen. Kochzeit: 8 Minuten.

Lagerhinweis

Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Penne semola

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1519 kJ
Brennwert kcal	358 kcal
Fett	1,70 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,40 g
Kohlenhydrate	73,00 g
davon Zucker	3,40 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	11,50 g
Salz	< 0,010 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO₂)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse