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

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

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 SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse