



Farro Tagliatelle



Artikelnummer: 7900

Hersteller: Santoleri

Mengenangabe: 500 g | Ki 20

Ca. 3 mm breite, flache Nudelform aus Vollkorn-Dinkelmehl. Durch die langsame Trocknung bleibt die Struktur der Pasta naturbelassen. Sie gart dadurch schneller und feiner – ist aber auch empfindlicher: Wer den perfekten Garpunkt trifft, wird mit einem besonders aromatischen, authentischen Pasta-Erlebnis belohnt. Industrielle Pasta hingegen wird bei sehr hohen Temperaturen getrocknet. Das verändert die Stärke und macht die Nudeln zwar robuster, aber auch weniger nuancenreich im Geschmack. Sie sind weniger empfindlich beim Kochen – dafür geht dabei oft ein Stück Qualität verloren.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	347,00 kcal / 1452,82 kj
Fett	2,60 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,60 g
Kohlenhydrate	71,00 g
-davon Zucker	3,00 g
Eiweiss	10,00 g
Salz	0,00 g
Ballaststoffe	5,50 g

Zusätzliche Informationen

Ursprungsland 005

Zolltarifnummer 1902191005

Lagerungshinweiskühl und trocken

Zutaten:

VollkornDINKELmehl (Emmer)