

## Trecce Pasta di Gragnano



Die Pasta-Manufaktur Gentile ist die älteste der Stadt Gragnano. Hier wird schon seit 1876 nur bester apulischer Hartweizen verwendet. Die "Spiralen" bleiben bissfest und können reichlich Soße aufnehmen. Die Pasta eignet sich besonders für herzhaftes Sugo`s.  
Kochzeit: 10 Minuten.

<b>Produzent</b>	Pastificio Gentile
<b>Culinaria</b>	Pasta & Reis
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Gragnano
<b>Gewicht</b>	500 g