

Cipriani Pappardelle

Die Eierpasta von Cipriani sind extra dünne, allerdings 18 mm breite Teigwaren und eignen sich als Beilage zu deftigen Soßen. Die Kochzeit beträgt 4 Minuten. Sie werden von Hand gearbeitet, dezent mit feinem Grießmehl bestäubt und sofort nach der Fertigung auf Gittergestellen in speziellen Kammern mit Hilfe von Ventilatoren bei geringer Temperatur langsam 12 Stunden getrocknet.



Produzent

Cipriani

Culinaria

Pasta & Reis

Land

Italien

Gewicht

250 g