



• D16



# I Riminesi



2-3'  
KOCHEN ZEIT



3kg €  
PRO KARTON



100g  
PORTION



24  
MONAT BEI -18°C

## Zutaten

Weichweizenmehl, Wasser, Salz.

Typische Pasta aus Rimini, ähnlich den Strozzapreti aus der Romagna. Aus einem einfachen Teig ohne Eier, aber mit einem ganz besonderen Namen: Es heißt, die Frauen der Romagna ("Azdore") wünschten den Priestern, an ihrer selbstgemachten Pasta zu ersticken, woher der Name der Nudeln stammt. Die Ursache für dieses etwas schwer verständlichen Wunsch geht auf die lange, nicht gut angesehene Herrschaft des Kirchenstaates in dieser Region zurück.

## Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 265 – Energie kJ 1125 – Eiweiss g 7,8 – Kohlenhydrate g 56,8 davon Zucker g 1,7 – Fett g 0,36 davon gesättigte Fettsäuren g 0,07 – Ballaststoffe g 1,7 – Salz g 0,25

## Datenblatt



+/- 2g  
FÜR STÜCKE



35  
PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN



ALTA TRADIZIONE