



## I Riminesi

MIN

2-3'

KOCHEN ZEIT

kg

3kg ?

PRO KARTON

PZ

100g

PORTION

Monat

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.

### Datenblatt

PZ

+/- 2g

FÜR STÜCKE

%

35

PORTIONSAUSBEUTE  
NACH DEM GAREN

ALTA TRADIZIONE

### 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