



SURGITAL®

E14



Pici

MIN

6' / 7'
KOCHEN ZEIT

KARTON

1,5kg ?
PRO KARTON

PORTION

100g
PORTION

MONAT

24
MONAT BEI -18°C

Zutaten

Hartweizengrieß, Wasser.

Format

Die Pici kommen aus der Region zwischen Siena und Grosseto und werden einfach aus Wasser und Mehl angerührt, mit den Händen geknetet, ausgerollt aufgeschnitten und zu großen, unregelmäßigen Spaghetti gerollt. Sie sind ein Symbol der bäuerlichen Landküche und erfreuen sich aus diesem Grund heute einer wachsenden Beliebtheit. Traditionell genießt man sie mit „aglione“, einer Tomatensoße mit reichlich Knoblauch, oder betreut mit angebratenen Brotkrümeln. Oder aber mit Fleischsoßen. Vor allem mit Entensoße.

Datenblatt

1pz

+/- 35g
FÜR STÜCKE

%

90
PORTIONS AUSBEUTE
NACH DEM GAREN



Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 1126 – Energie kcal 265 – Fett g 0,8
davon gesättigte Fettsäuren g 0,15 – Kohlenhydrate g 54,5 davon Zucker g 2,2 – Ballaststoffe g 2,1-
Eiweiß g 9,0 – Salz g