



E14



Pici



6'/7'

KOCHEN ZEIT



1,5kg ?

PRO KARTON



100g

PORTION



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



+/- 35g

FÜR STÜCKE

%

90

PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN

ALTA TRADIZIONE

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