

Tagliatelle (Eierbandnudeln)

Region Abruzzen
 Erzeuger Rustichella d'Abruzzo - Abruzzen
 Bestell-Nr. XVI0112

Berühmt ist Rustichella auch für ihre „Pasta all'uovo“, wofür sechs anstelle der üblichen vier Eier pro Kilo verwendet werden. So entstehen in Handarbeit wahre Festtagsnudeln, die während des Kochens nicht auseinander fallen, mit einem feinen, runden Geschmack. In Nester gelegt. Ihre Kochzeit beträgt vier bis sieben Minuten. Die Tagliatelle sind 6 mm breit und der Klassiker unter den Bandnudeln. Nicht zu unrecht, da keine Bandnudel so vielseitig einsetzbar ist. Egal, ob zu stückigen Tomatensaucen oder Steinpilzsahnesauce.



Allergene	Hartweizenmehl, Ei		
Energie	1603 kJ / 383 kcal		
Fette	4,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,25 g		
Kohlehydrate	68,5 g, davon Zucker: 1,7 g		
Ballaststoffe	2,5 g		
Eiweiß	15 g	Salz	0,013 g



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333