



D'ANGELO PASTA
Super einfach – super lecker!

D'Angelo Pasta ir Vācu ģimenes uzņēmums, kas atrodas Sārlandē. Tie ražo BIO PASTU jau 30 gadus. Produkti tiek ražoti bez gaļas un bez olām. Konsekventa olu lietošanas noraidīšana miklas izgatavošanā ir svarīgs tips īstām nūdeles faniem. D'Angelo sortimentā ir 4 veģetāras un 8 vegānu pastas.

Īpašā D'Angelo Pasta iepakojšanas tehnika atstāj produktiem svaiguma raksturu un apvieno ilgstošu izturību ar īsu sagatavošanās laiku, tāpēc lietots termins: SEMIFRISCH. Neatvērti produkti glabājas istabas temperatūrā (max. +22°C) līdz 1 gadam no ražošanas datuma! Tomēr pēc iepakojuma atvēršanas ir ieteicams to patērēt dažādu dienu laikā.

D'Angelo Pasta produktus pagatavot ātri un viegli. 250g. iepakojums pēc sagatavošanas dod aptuveni 450g gatavas pastas (apmēram 2-3 porcijas). Receptes tiek drukātas uz katra iepakojuma. Noskenējiet QR kodu uz iepakojuma un sakombinējiet savu ēdienkarti.

Mēs piedāvājam



*D'Angelo Capelletti ar
ķirbiem un āboliem, 250g*

4005496224172



*D'Angelo Ravioli ar ar
sieru un spinātu, 250g*

4005496224059



*D'Angelo Capelletti ar
kūpināto Tofu, 250g*

4005496224165



*D'Angelo Ravioli ar
vegan kausēto sieru,
250g*

4005496224158



*D'Angelo Cappelletti
pilngraudu ar
dārzeņiem, 250g*

4005496224066



*D'Angelo Speltas
strozzapreti, 250g*

4005496224073



*D'Angelo Ravioli ar
tomatem un sieru, 250g*

4005496224042



*D'Angelo Tortellini ar
ricotta sieru, 250g*

4005496224028

Mēs piedāvājam



D'Angelo Tortellini ar
šampinjoniem, 250g
4005496224035



D'Angelo Tortellini ar
baravikām, 250g
4005496224196



D'Angelo Tortellini ar
sieru, 250g
4005496224004



D'Angelo
Tortellini veģetārie, 250g
4005496224011

Informācija specialistiem un ekspertiem:

- D'ANGELO PASTA atšķiras no parastajiem makaroniem galvenokārt ar savu ražošanas procesu.
- D'ANGELO PASTA lieto tikai Durum cieto kviešu milti no Itālijas dienvidiem, kas malti slavenajā dzirnavas Florences tuvumā saskaņā ar mums noteiktajām specifiskajām.
- D'ANGELO PASTA tiek ražota ar auksto velmēšanas procesu. No cieto kviešu mannas un ūdens iemaisa miklu, kuru pēc tam caur veltniem ievada mašīnā. Šeit mēs īpaši pieminējam šo apstākli, ka velmētiem nūdelēm nav augsta temperatūra, tai miklai ir diezgan raupja virsma, kā rezultātā mērces pastai labi „pielīp“.
- Turklāt šā procesa rezultātā vairāk minerāli paliek mīklā ka arī panākti ļoti augsts un stabils koduma stiprums (al dente - pastas iekšēja elastība).
- Salīdzinājums: Spageti, Spirelli, Penne u.c. tiek ar šneku padoti ekstrūderā, kur ar izmantotajiem ierīcēm iegūst vēlamo formu. Prasīgie ražotāji izmanto labākas kvalitātes bronzas vai keramikas matricas. Tas rada diezgan augstu temperatūru ekstrūdera izejā, kas tieši ietekmē nūdeles virsmi.

Ražotājā stendi*



**par papildus maksu*