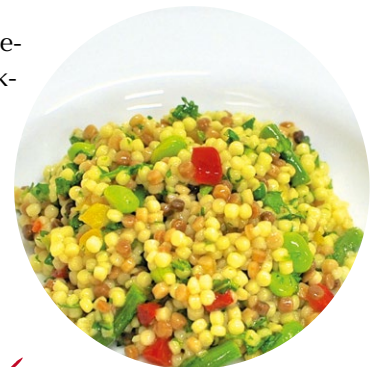




Fregula Sarda die Ur-Pasta der Sarden

Die Fregula Sarda ist eine charakteristische und aussergewöhnliche Pastaspezialität Sardinien mit der Sie ihre Gäste begeistern werden.

Die Fregula Sarda ist eine charakteristische und aussergewöhnliche Pastaspezialität Sardinien. Sie basiert auf Hartweizenmehl, Wasser und einem Backvorgang. Der Pastateig wird so gedreht, dass kleine Kugeln in Form von Pfefferkörnern entstehen. Fregula bekommt seine charakteristische Farbe und Geschmack durch einen Röstvorgang im Ofen. Der Produktionsprozess entspringt der sardischen Tradition, Lebensmittel zu Hause zu produzieren. Mit einer Kreisbewegung wird dies von geschickten Händen erreicht. Nur wenige Produzenten konnten die handwerkliche Fregula in eine industrielle Fertigung überführen.



 DAS REZEPT FINDEN SIE AUF
WWW.BIERI-AG.CH



Anwendung

Die gerösteten kugeligen Fregula-Pasta eignen sich hervorragend für ganz normale Pastagerichte, Fischgerichte mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Tintenfisch, Bottarga, Salate, Suppen, Fregula-Risotto, Minestrone... der Fantasie sind so leicht keine Grenzen gesetzt. Früher als «Arme-Leute-Essen» von Bauern und Seefahrern verzehrt, gewinnt die Fregula heutzutage immer mehr Bedeutung in der Spitzengastronomie bis hin zu Ihrer Verwendung in der Molekularküche.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Einheit	Gew./kg	PreisEH
5864	Fregola Sarda, Pasta	Flasche	10 x 500 g	47.00

Preise exkl. MWST – Lieferung franco ab Fr. 500.00


PASSEND DAZU FEINE
ITALIENISCHE KRÄUTER

