



RIGA GARGANELLI E GNOCCHI

garganelli & gnocchi ridger & paddle

FAGGIO-BEECHWOOD-FAGUS SYLVATICA

art.
89

garganelli

Sono un tipo di pasta all'uovo rigata tipica della regione Emilia Romagna, ottenuta ripiegando delle piccole losanghe di pasta. L'aspetto è simile alle "penne" se si esclude che nel punto di sovrapposizione dei due lembi di pasta il garganello ha una diversa consistenza che gli conferisce un gusto particolare.

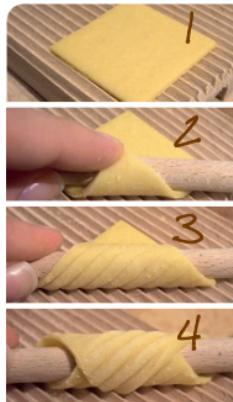


It is a type of pasta typically from the region of Emilia Romagna, it is formed by rolling & folding small diamond shapes of pasta. The appearance is similar to 'Penne' and the only difference is the overlap of the two edges is clearly visible, also the Garganello dough can have a different texture to give a special taste.

Das sind feine, zu Röhren gedrehte, gerillte Nudeln aus der Region Emiliana und Romagna. Sie weisen gewisse Ähnlichkeit zu Penne auf. Garganelli sind für gewöhnlich gerillt (rigati), diese Sorgen für einen besonderen Geschmack.

Il s'agit d'un format de pâtes aux œufs, typiques de la région Emilie-Romagne, on obtient ce format en pliant des petits losanges de pâte. Le résultat est similaire aux Penne, mais à l'endroit de la superposition de la pâte a une consistance différente, ce qui fait que le goût est aussi un peu différent.

Es un tipo de pasta alineada típica de la región de Emilia Romana, obtenida por el plegamiento de pequeños cuadrados de pasta. La apariencia es similar a la pasta "penne", aunque se diferencia en que el punto de superposición de los dos bordes de la masa de Garganelli, tiene una textura diferente que le da un sabor especial.



gnocchi



art.89



8 017790 007876



made in italy

www.eppicotispa.it - info@eppicotispa.it

Eppicotispa
GROPI

