

biozentrale Manufaktur Pasta – Premium Genuss in Bio- Qualität wie bei Mamma in Italien

geschrieben von Sandrina Koemm-Benson | 27. April 2016



Seit 40 Jahren vertrauen die Verbraucher den Produkten der Bio-Zentrale. Regelmäßige Neuheiten beweisen zudem das Gespür für den aktuellen Zeitgeist. So wird im Jubiläumsjahr 2016 mit der Manufaktur Pasta eine Premiumnudelserie neu vorgestellt. Traditionell gefertigte Bronze Pasta in besonders großen Ausformungen aus 100% italienischem Bio-Hartweizengrieß. Erhältlich in den Sorten Campanelle, Eliche Rigate und Maccheroni.

Frische Pasta und dazu Mamas selbstgekochter Tomatensugo, so kommt der itypisch talienische Nudelgenuss auf den Teller. Doch auf die richtige Pasta kommt es an. Die Manufaktur Pasta der biozentrale besteht daher zu 100% aus italienischem Bio-Hartweizengrieß. Sie wird auf traditionelle Weise im Süden Italiens, in San Michele di Bari, hergestellt. Spezielle Bronze-Gussformen verleihen der biozentrale Manufaktur Pasta ihre individuelle Form und eine besonders raue und damit aufnahmefähige Oberfläche für köstliche Saucen.

„Mit unserer neuen Manufaktur Pasta wenden wir uns an Pasta-Liebhaber und Feinschmecker, die eine besondere Gaumenfreude zu schätzen wissen. Zusammen mit unseren biozentrale Saucen entstehen so gehobene Pasta-Gerichte in bester Bio-Qualität. Für den vollen Genuss ist es essentiell, dass die Manufaktur Pasta richtig gekocht wird, denn diese schmeckt am

besten al dente, also bissfest gekocht“, sagt Bio-Zentrale Produktmanagerin Sabrina Reifig.

Rezeptempfehlungen für zwei typisch italienische Pastagerichte.

Alle zubereitet mit der neuen Manufaktur Pasta und weiteren biozentrale Produkten:

”