

# Inne produkty

## Makarony i Gnocchi:

### Spaghetti / Spaghettoni "Le Quotidiane"

500g



Najpopularniejszy i najbardziej znany włoski makaron Spaghetti do serwowania z różnymi sosami i serem.

### Bucatini "Le Quotidiane"

500g



Makaron podobny do spaghetti ale jest nieco grubszy z niewielką przechodzącą przez środek dziurką (stąd nazwa: wł. „buca” - dziurka). Do serwowania z gęstymi sosami zwłaszcza zawierające mięso.

### Penne Rigate "Le Quotidiane"

500g



Włoski makaron typu rurki, karbowany, końcówki ścięte pod skosem. Doskonały zarówno do zup, zapiekanek a także do serwowania z różnymi gęstymi sosami mięsnymi lub warzywnymi.

### Rigatoni "Le Quotidiane" 500g



Włoski makaron charakteryzujący się tubalną formą i prążkami na zewnętrznej stronie rurki. Serwowany głównie z gęstym czerwonym sosem, a na wierzch posypywany jest startym serem Mozzarella czy Romano. Używany także do zapiekanek z makaronu.

### Gnocchetti Sardi

"Le Quotidiane" 500g



Makaron z Sardynii o nietypowym kształcie przypominającym muszelki. Jest podłużny i prążkowany. Najczęściej jadany jest z ragù z kielbasy i posypane Pecorino sardo.

### Farfalle "Le Regionali" 500g



Makaron w kształcie „kokardek”. Ma zastosowanie przy wielu różnych daniach. M.in. pasuje do potraw z pomidorami, czy śmietaną jak również może być wykorzystany do zapiekanek.

### Tagliolini "Le Coccotelle" 250g



Cieniutki, delikatny makaron do gotowania lub przesmażenia w krótkim czasie. Można go serwować z różnymi sosami jak również

### Fettucce Ricce

"Le Specialissime"

500g



Włoski makaron o falistych brzegach i złocistym kolorze. Serwowany do dań na bazie krewetek i bakłażana.

### Canneloni

"Le Specialissime" 500g



Makaron o kształcie walca pustego w środku. Jego puste wnętrze zachęca do wypełnienia go jakimś farszem. Idealny do tradycyjnej potrawy czyli Cannelonni.

### Taglierini "Le Coccotelle" 250g



Nieco grubszy niż makaron Tagliolini, bardziej treściwy i aromatyczny. Proponowany do dań z krewetek, małż czy

### Pappardelle "Le Coccotelle" 250g



Włoski, płaski makaron, cięty na szerokie, długie wstążki. Podawany jest przede wszystkim zimową porą z ciężkimi sosami, np. z dodatkiem dziczyzny. Makaron jest bardzo chłonny i wytrzymały.



### Tagliatelle "Le Coccotelle" 250g



Klasyczny włoski makaron w kształcie długich, płaskich wstążek ułożone w gniazdka. Idealny do

do gęstych sosów z wierzbowiny, wołowiny a także sosów wegetariańskich.

### Lasagne "Le Coccotelle" 500g



Makaron w postaci dużych, prostokątnych płatków, polecany szczególnie do potraw typu Lasagne.

Świetnie nadaje się także do zapiekanek. Szczelnie pokrywa dania z mięsa, sera i sosu pomidorowego.

### Gnocchi Di Patate 500g



Gnocchi czyli kluski włoskie, przypominające smakiem czy sposobem wyrabiania polskie kopytka. Ich serwowanie ogranicza jedynie fantazja i wyobraźnia kucharza.

## Taralli:

### Taralli Fiore di Puglia 250g

Włoskie, pachnące „ciasteczko” przygotowane z mąki pszennej, białego wina i oleju z oliwek. To typowy produkt z rejonu Puglia zawierający naturalne składniki. Idelane na każdą porę dnia jako przekąska do obiadu lub drinka. Dostępne w 3 smakach: białej oliwki, cebulki z czarną oliwką oraz smaku przypraw śródziemnomorskich. Bez konserwantów!

