

Warum für Pasta Bronze die Goldmedaille ist

Im Sport ist der Gewinn der Goldmedaille das Größte. Bei der Pasta ist es anders. Hier ist Bronze das Maß aller Dinge. Ein Blick in die Küche erklärt warum.

Rigatoni, Linguine, Spaghetti & Co. können auf unterschiedliche Weise hergestellt werden. Häufig wird bei der Produktion das Pressverfahren genutzt. Dabei wird der Teig durch große Nudelpressen mit glatter Teflon-Beschichtung gedrückt, wodurch sich in kurzer Zeit große Mengen an Nudeln produzieren lassen.

Bei den K-Favourites Pappardelle und K-Favourites Tagliolini wird dagegen ein Verfahren eingesetzt, das vor allem bei Pasta-Produkten für Feinkostläden und Restaurants angewendet wird – das Bronzeverfahren. Hier wird der Nudelteig durch spezielle Formen gedrückt, die aus Bronze bestehen. Die Vorteile dieses Herstellungsverfahrens werden später in der Küche und auf dem Teller sichtbar.

Bronze leitet sehr gut und konstant Wärme. So werden in der Produktion Temperaturschwankungen vermieden. Das sorgt am Ende für einen extra Biss der Pasta. Zudem sorgt die Bronze beim Pressen für eine aufgeraute Oberfläche bei der Pasta, an der nach dem Kochen die Sauce besser haften bleibt. Dazu kommt noch: bei der Bronze-Pressen wird mehr Druck ausgeübt, der eine dichtere Struktur der Nudeln erzeugt. Dadurch wird die Pasta beim Kochen schön "al dente".

Wer sich davon einmal selbst überzeugen möchte, die K-Favourites Pappardelle und K-Favourites Tagliolini gibt es in jedem Kaufland Nudelregal.

Pressekontakt:

Kaufland Unternehmenskommunikation, Rötzelstraße 35, 74172 Neckarsulm, presse@kaufland.de,

Mehr Geschichten und Infos rund um Kaufland finden Sie hier: <https://unternehmen.kaufland.de/presse>.