

MANGIA PASTA PENNE TIMILIA

Grano Antico BIO

Mangia Pasta Penne werden aus Timilia hergestellt, einem kurzfristigen alten sizilianischen Durum-Weizen, der in nur 60 bis 70 Tagen reift und somit einer der trockenheitsresistentesten alten Körner der Mittelmeeragriculture ist. Niedriger Glutenindex, hoher Protein- und Mineralstoffgehalt und ein charakteristisches erdiges Haselnusscharakter, den moderne Weizensorten nicht nachahmen können. GETREIDE UND HERSTELLUNG: Timilia direkt von sizilianischen Kleinbauern, die traditionelle Trockenfelder bearbeiten, bei niedriger Temperatur gemahlen, um die Vollständigkeit der Kleie und des Keims zu bewahren, durch Bronzematrizen gepresst, 24 bis 48 Stunden langsam sonnengetrocknet. Das Ergebnis ist eine Penne mit Vollkornbrot-Aroma beim Kochen und einer strukturellen Festigkeit, die gegen reichhaltige Saucen standhält. GAREN UND PAARUNG: gesalzene kochendes Wasser, 11 bis 12 Minuten für al dente. Geeignet für kräftige Saucen, eine Bolognese, ein Lamm-und-Rosmarin-Ragù, eine Waldpilzcreme oder eine sizilianische Wurst-und-Fenchel-Sugo. Ebenso gut in gebackenen Nudelgerichten (Pasta al forno, Pastitsio), wo die Hitzetoleranz der Timilia die Struktur im Ofen behält.

Tasting notes

Color

Tieferer Bernstein als moderne Pasta, die Timilia-Signatur, ein Erbweizen mit teilweise Vollkorncharakter. Matt, mehlig, sehr raue Oberfläche für bessere Saucenbindung.

Aroma

Intensives, erdiges Getreidecharakter mit gerösteter Haselnuss, Vollkornbrot und rustikalem würzigem Hauch. Deutlich aromatischer als Penne aus modernem Durum.

Taste

Präzise al dente, hält auch bei längerer Garzeit ohne zu zerfallen.

Finish

Ideal zu reichhaltigen Saucen: Lammragù, Fenchel-Pistazien-Wurst, kräftige Arrabbiata, alla Norma mit Aubergine und Ricotta Salata, oder einfach Brokkoli, Anchovis und geröstete Paniermehl.

MANGIA PASTA Ein in Zürich ansässiges Projekt (True Foods & Ancient Seeds GmbH), das sich dem Wiederaufleben italienischer Pasta aus alten Getreidesorten widmet – antike Durum-Sorten (Russello, Timilia, Saragolla und andere), die Süditalien Jahrhunderte lang ernährten, bevor die Nachkriegszeit zu hochglutenhaltigen modernen Weizensorten führte. Die Marke arbeitet direkt mit etwa zwanzig unabhängigen Bauern in Sizilien, Apulien und der Toskana zusammen, bezieht das Getreide bei der Ernte, mahlt bei niedriger Temperatur, presst durch Bronzematrizen und trocknet 24 bis 48 Stunden langsam in der Sonne. Die Pasta ist teuer herzustellen und jeden Rappen wert: mehr Geschmack, höhere Nährstoffdichte, bessere Saucenbindung als Industripasta.

