

Говорящее название этой пасты происходит от итальянского «tortiglione» – характерного рисунка в виде закрученных по спирали бороздок, появляющегося в результате обработки на токарном станке. Тортильони – это исключительно универсальный и, в то же самое время, оригинальный формат пасты, который традиционно сочетается с плотными соусами.

Своеобразная элегантная форма этой пасты идеально удерживает соус как внутри себя, так и на поверхности между витков спирали, позволяя ему в полной мере раскрыть всю палитру своих ароматов.

### ИДЕАЛЬНО ДЛЯ...

К пасте с такой ярко выраженной индивидуальностью лучше всего подходят густые выдержанные соусы – например, мясные или изысканные сливочные соусы с грибами. Тортильони также идеальны для запекания и, так же как ригатони, или любая другая паста среднего размера, идеально сочетаются с соусами на основе овощей: мы советуем вам попробовать тортильони с соусом из белых грибов или же с кремообразным соусом на основе сыра и чечевицы.

### О ПРОДУКТЕ



- Короткая паста



- Из высококачественной пшеницы твердых сортов



- Готовится 12 минут



- ВЕС 500 ГРАММ

### ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С...

