

Родиной пасты баветте, обладающей исключительной плоской формой, является Генуя, которая может по праву гордиться своим изобретением наравне с Неаполем – родоначальником известных во всём мире спагетти. Кроме традиционного соуса песто, паста баветте также отлично сочетается с любыми соусами на основе трав и морепродуктов.

Баветте относится к пасте длинного формата, благодаря чему отлично подчёркивает вкусовые качества соуса. Её плоская и слегка выпуклая форма позволяет соусу равномерно распределяться по поверхности пасты и раскрывает всю палитру его вкусов и ароматов.

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ...

Баветте исключительно хороши даже при заправке небольшим количеством сливочного масла, однако идеально сочетаются и с соусом «Песто Дженовезе». Оригинальное и одновременно быстрое в приготовлении блюдо – паста баветте с соусом «Арраббьята» и белой фасолью. Приверженцам традиционных рецептов придётся по вкусу паста с соусом карбонара на основе цукини.

О ПРОДУКТЕ



- Длинная паста



- Из высококачественной пшеницы твердых сортов



- Готовится 8 минут



- ВЕС 500 ГРАММ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С...

