

Fabianelli

НАСТОЯЩИЙ ВКУС ИТАЛИИ

Традиции, любовь, поиск, качество, опыт и вкус : вот секреты, которые открываются, смакуя пасту ФАБЬЯНЕЛЛИ уже с 1860 года. Макароны изготавливаются из простых ингредиентов: воды и муки из твердых сортов пшеницы.

Мука без примесей и вода встречаются, чтоб создать неповторимый вкус Пасты Фабьянелли. Производственный процесс, в котором традиции, современность и технологии сливаются в одно целое – это факт строго контроля, страсти к работе и внимания к деталям. Этап замеса и присоединения муки с 20-30% воды: при этом образуется клейковина, которая обволакивает гидратированный крахмал так, что благодаря этому не разваривается в воде в процессе приготовления. Непрерывная обработка теста позволяет достичь оптимальной текстуры и пластичности, которая позволяет затем делать пасту разных калибров. Затем следует сушка, наиболее сложный этап. По закону, влажность макаронных изделий должна быть доведена до 12,5%, с тем, чтобы хранение было более оптимальным и длительным, без образования плесени или повреждения консистенции. Окончательная сушка производится в специальных печах. Продолжительность этой фазы зависит от температуры печи, от размера и от формата пасты. Фабрика Фабьянелли выбрала один вариант – это медленная сушка, без использования высокой температуры, чтобы не испортить качество конкретного продукта. Далее на этапе упаковки, где, через систему конвейеров у упаковочных автоматов готовятся коробки и прозрачные пакеты, далее продукт готов для отправки в любой уголок нашего мира.

