



Spaghetti aus Poschiavo

Die Mühle, einst im Besitz des Klosters von Poschiavo, ging in der Mitte des 19. Jahrhunderts in privaten Besitz über. Anfangs des 20. Jahrhunderts wurden im Puschlav grosse Bauvorhaben der Rhätischen Bahn und der Bau von Wasserkraftwerken in Angriff genommen und damit kamen hunderte Arbeiter ins Puschlav und mit ihnen eine zusätzliche Nachfrage nach Lebensmitteln. Das war Anlass für den damaligen Besitzer, die Mühle um eine kleine Teigwarenfabrik zu erweitern die bis heute existiert.

Die Spaghetti, vom Querschnitt her sind es eher Spaghettoni, besitzen eine raue Oberfläche mit ganz kleinen Mehleinschlüssen, was sie besonders saucenfreundlich macht. Mit 15 Minuten ist ihre Kochzeit eher lang und sind dann aber von ausgezeichneter Konsistenz.

Mit ihrer einfachen, schönen Verpackung sind sie auch ein ideales Mitbringsel zu einer Einladung. Auch besonders: Sie sind mit 42cm deutlich länger als handelsübliche Spaghetti.

Es gibt sie auch extra lang: Spaghetti giganti XXL, 90cm lang, im 2,5kg-Pack.

Molino & Pastificio SA, Poschiavo

