

## **Pasta di Monaco – handmade food from your hood** (oder: Nudeln von Mama Bavaria)

**Pasta di Monaco.** Schon der Name zergeht auf der Zunge und deutet auf die kulinarische Vermählung Münchens mit einer italienischen Spezialität. Genauer: auf eine feine Pasta-Manufaktur im Herzen Münchens. Inspiriert von heimischen Getreide- und Gemüsesorten zelebrieren Rabieb Al Khatib und Christiane Weiss im Westend die Herstellung handgemachter Pasta-Spezialitäten nach internationalen Rezepten aus regionalen Zutaten, naturbelassen und frei von Konservierungs- oder sonstigen Zusatzstoffen. Geliefert wird in ausschließlich umweltfreundlichen, plastikfreien Verpackungen. Beide sind überzeugt davon, dass eine gute Pasta die Seele nährt. Ganz besonders, wenn sie mit Leidenschaft aus den Schätzen der Region gekocht wird.

Die mit viel Liebe zum Handwerk gefertigten oder gefüllten **Pasta di Monaco** werden aus unterschiedlichen Getreidesorten immer frisch und auf Bestellung zubereitet. Die Mehle dafür kommen aus der letzten noch mahlenden Mühle Münchens: der Hofbräuhaus Kunstmühle von Jakob Blum. Ob Kamutmehl, Bio Emmermehl, Oberkulmer Rotkorn-Dinkelmehl oder hochwertiger Hartweizengrieß, alle Sorten haben einen sehr hohen Nährwert und sind auch - oder ganz besonders für Menschen mit unterschiedlichen Allergien verträglich.

Traditionell gemahlenes Mehl saugt Luft wie Wasser auf und schmeckt unterschiedlich. Nach der Mühle und den alten Hölzern, nach Jahreszeiten und dem Klima, das eine jeweils unterschiedliche Luftfeuchtigkeit mit sich bringt. Und so entwickelt auch ein seinen jeweils eigenen Charakter. Wie die Pasta, die daraus gemacht wird. **Pasta di Monaco** schmeckt nach Bayern, nach einem sonnengetränkten, golden leuchtenden Getreidefeld.

Ganz bewusst wird übrigens auf den energieaufwendigen Trocknungsprozess verzichtet. **Pasta di Monaco** sollen frisch verzehrt werden. Aus dem gleichen Grund wird die Pasta auch nicht um die Welt geschickt, wo sie am Ende mit ebenso viel Energieaufwand wieder weichgekocht werden müsste. Die Formen der Nudelmaschinen sind aus Messing und erzeugen eine perfekt raue Oberfläche. So haftet die Sauce besser an. Ein besonderes Qualitätsmerkmal bei Pasta.

Wie zuhause werden die im Glas für einige Zeit haltbar abgefüllten Saucen und auch die Füllungen für die Ravioli Mezzaluna oder Girasole Piccola ausschließlich mit der Hand geschnitten und schonend zubereitet, ohne jegliche Bindemittel wie Kartoffelflocken oder sonstige Zusatzstoffe. Gekocht wird mal nach traditionellen Rezepten, mal mit eigenen kreativen Noten: Blutwurst mit Apfel und Majoran-Kartoffel, Frischkäse mit zehn Kräuter, Rote Beete mit Dörrbirne und Anis oder asiatisch angehaucht mit Wasabi und Ingwer; und auch der Orient lässt grüßen bei Lamm mit Süßkartoffel und Aprikose.

Rabieb Al Khatib und Christiane Weiss, beide langjährige und leidenschaftliche Gastronomen mit reichlich Erfahrung, sind überzeugt davon, dass gutes Essen wie eine wohlklingende Symphonie die Stimmung beflügelt. Und dass ihre wohlkomponierten Pasta-Gerichte von allen Sinnen wahrgenommen werden. Schon das Öffnen der puristisch hübschen und wiederverwertbaren Gläser und Tüten ist ein Augenschmaus. Und ruckzuck steht ein so leckeres wie gesundes Essen auf dem Tisch. So wie bei Mama Maria, oder Mama Bavaria, wie eine der Saucen-Kreationen heißt.

Bestellungen, Lieferung und weitere Infos:

[www.pastadimonaco.de](http://www.pastadimonaco.de) // [www.facebook.com/pastadimonaco](https://www.facebook.com/pastadimonaco) // [www.instagram.com/pastadimonaco/](https://www.instagram.com/pastadimonaco/)

## **Urgetreide: Dinkel, Kamut, Emmer**

**echter Dinkel - Oberkulmer Rotkorn Dinkel:** feines, nussiges Aroma, besonders verträglich, auch für Allergiker, enthält sehr viele Mineralien und Spurenelemente wie Kalium, Phosphor und Eisen, Protein, ungesättigte Fettsäure, Vitamine, Aminosäuren und Kieselsäure.

**Kamut, Khorason-Weizen:** herzhaft und leicht nussig, eine der ältesten kultivierten Getreidesorten, ein natürlicher Hybrid aus einer Wildform von Weizen und Hartweizen, enthält mehr Eiweiß und höhere Anteile ungesättigter Fettsäuren, Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen als herkömmliche Weizensorten.

**Emmer:** würziger Geschmack, auch Zweikorn genannt, der „Weizen“ der römischen Kaiser, eine der ältesten und gesündesten Getreidesorten, das sich bis zu 10 000 Jahre zurückverfolgen lässt. Ebenfalls reich an Eiweiß und Mineralstoffen sorgt das Urkorn für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung.

## **Kontakt:**

Christiane Weiss

Co-Founder Pasta di Monaco

[c.weiss@pastadimonaco.de](mailto:c.weiss@pastadimonaco.de)

0176 749 789 49