# SPÄTZLE DI KOCH, LA TIPICA PASTA DELL'ALTO ADIGE




**Categories:** Food, News

Prodotti da **Koch**, gli **Spätzle**, tipici dell'**Alto Adige**, sono realizzati con farina di grano tenero, latte, uova. Koch, azienda specializzata nella produzione di pasta e prodotti surgelati, con sede a **Bolzano**, nel vasto assortimento di prodotti fatti e surgelati all'istante senza aggiunta di additivi e conservanti, annovera anche gli Spätzle, disponibili nella pratica versione surgelata, pronti per essere assaporati in pochi minuti a casa propria.




E' sufficiente versare gli **Spätzle** ancora surgelati in acqua salata bollente, cuocere fino a quando vengono a galla , scolare e servire con salse di proprio gradimento.
Questa tipica pasta altoatesina si abbina molto bene con panna e prosciutto, il condimento più tipico, ma anche con burro fuso, olio, tonno, besciamella, verdure od anche pesce.




Inoltre, per una maggiore praticità, gli **Spätzle** possono essere preparati anche nel forno microonde. Gli **Spätzle Koch** vengono prodotti con materie prime di alta qualità e surgelati senza l'aggiunta di additivi e conservanti, sulla base della tipica ricetta

altoatesina.
Disponibili nelle versioni all'uovo ed agli spinaci nella tipica colorazione verde, sono proposti in confezione da 500 grammi e si possono trovare nei supermercati al reparto surgelati.

www.kochbz.it

(Piergiorgio Felletti)