

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-gnocchi-ze-swiezych-ziemniakow-500g-p-889.html>



## DE CECCO Gnocchi ze świeżych ziemniaków - 500g

Cena brutto	<b>7,45 zł</b>
Cena netto	<b>7,10 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8001250009999</b>
Kod EAN	<b>8001250009999</b>
Producent	<b>De Cecco</b>
EAN (GTIN)	<b>8001250009999</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.5 kg</b>
Waga	<b>500 g</b>
Nazwa handlowa	<b>Gnocchi di Patate</b>
Marka	<b>De Cecco</b>
Kod producenta	<b>8001250009999</b>

### Opis produktu



Historia De Cecco rozpoczęła się w 1886 roku, kiedy mistrz makaronu Filippo Giovanni De Cecco założył Pastificio De Cecco. Tę samą pasję do jakości, która wyróżnia De Cecco w produkcji unikalnego makaronu, można znaleźć w olejach De Cecco.

Wszystkie rodzą się ze starannego doboru surowców i wprowadzają na stół smak, uwagę i troskę, które zawsze były cechami charakterystycznymi De Cecco.

De Cecco cały czas przyświeca jeden cel - umiejętnie stworzyć niepowtarzalny makaron, kontynuując tradycję bez kompromisów. Postępy i udoskonalenia naznaczają historię marki, pozwalając każdego dnia dostarczać autentyczną przyjemność włoskiej kuchni na stoły na całym świecie.



## Gnocchi di Patate

Gnocchi to typowe danie w tradycji kuchni włoskiej, które w różnych regionach może różnić się kształtem i wielkością ciasta. De Cecco oferuje Państwu smaczny produkt wywodzący się z klasycznej receptury łączącej wyselekcjonowane ziemniaki i mąkę pszenną. Różnica polega na tym, że gotowanie zajmuje tylko 2 minuty. Ich różnorodne kształty zostały zaprojektowane tak, aby były idealnym wyborem do przygotowywania atrakcyjnych dań na co dzień; od przepisów z sosem mięsnym lub pesto alla genovese, po bardziej oryginalne i pomysłowe, oparte na aksamitnych sosach serowych lub prostsze z roztopionym masłem, szalwią i tartym parmezanem. Linia 500g składa się z Gnocchi di patate, Chicche i Tronchetti.

Czas gotowania 2 minuty



M A D E I N I T A L Y