

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-maccheroni-alla-chitarra-no13-500g-p-666.html>



DE CECCO Maccheroni alla Chitarra no13 500g

Cena	9,90 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	Maccheroni alla Chitarra no13
Kod EAN	8001250120137
Producent	De Cecco
EAN (GTIN)	8001250120137
Produkt nie zawiera	jajek
Waga	500 g
Rodzaj	spaghetti
Nazwa handlowa	Makaron Maccheroni alla Chitarra no. 13
Marka	De Cecco
Kod producenta	Maccheroni alla Chitarra no13

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.



Maccheroni alla Chitarra pochodzi z Abruzji i ma niezwykle długi kształt o kwadratowym przekroju.

Historycznie rzecz biorąc, makaron krojono specjalnym narzędziem zwanym „chitarra” (gitarą), składającym się z drewnianej ramy, na którą naciągnięto cienkie, stalowe druty. Na druty nakładano makaron, który nie był zbyt cienki (mniej więcej na grubość pomiędzy drutami), a następnie krojono go dociskając specjalnym wałkiem.

Ten rodzaj makaronu jest zwykle spożywany z jagnięciną. W niektórych rejonach Abruzji tradycyjną przyprawą do Maccheroni alla Chitarra jest sos pomidorowy wzbogacony klopsikami cielęcymi o średnicy około jednego centymetra, zwanymi „pallottelle”.

Maccheroni alla Chitarra doskonale komponują się także z różnego rodzaju sosami mięsnymi, sosami z pomidorów i bakłażanów czy rybami.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

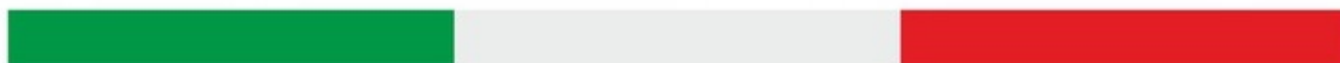
Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 8 minut

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1490kJ/351 kcal
Tłuszcz	1.5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.3 g
Węglowodany	69 g
w tym cukry	3.4 g
Błonnik	2,9 g
Białko	14.0 g
Sól	0.0

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y