

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



DE CECCO Maccheroni alla Chitarra no13 500g

Cena brutto	9,90 zł
Cena netto	9,43 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	Maccheroni alla Chitarra no13
Kod EAN	8001250120137
Producent	De Cecco
Kod producenta	Maccheroni alla Chitarra no13
Nazwa handlowa	Makaron Maccheroni alla Chitarra no. 13
Waga	500 g
EAN (GTIN)	8001250120137
Marka	De Cecco
Rodzaj	spaghetti
Produkt nie zawiera	jajek

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.

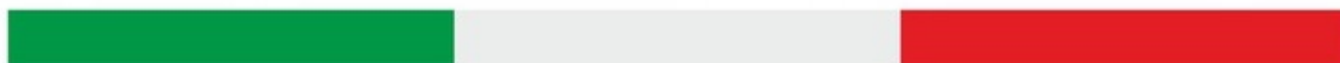
Kraj uprawy pszenicy: Włochy

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