

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-makaron-anelli-siciliani-no179-500g-p-771.html>



## DE CECCO makaron Anelli Siciliani no179 - 500g

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| Cena brutto         | <b>9,49 zł</b>                  |
| Cena netto          | <b>9,04 zł</b>                  |
| Dostępność          | <b>Zapytaj o dostępność</b>     |
| Czas wysyłki        | <b>24 godziny</b>               |
| Kod producenta      | <b>Anelli Siciliani no179</b>   |
| Kod EAN             | <b>8001250121790</b>            |
| Producent           | <b>De Cecco</b>                 |
| Marka               | <b>De Cecco</b>                 |
| Rodzaj              | <b>makaron drobny</b>           |
| Produkt nie zawiera | <b>jajek</b>                    |
| Stan opakowania     | <b>oryginalne</b>               |
| Kod producenta      | <b>Anelli Siciliani no179</b>   |
| Nazwa handlowa      | <b>Anelli Siciliani no. 179</b> |
| Waga                | <b>500 g</b>                    |
| EAN (GTIN)          | <b>8001250121790</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.

Ekskluzywny format typowy dla tradycji sycylijskiej, znany również jako Anelloni, sycylijskie Anelli są tradycyjnie używane do timbales gotowanych w piekarniku, ciast w cieście w wielu wersjach, pierwotnie cenionych w świąteczne dni.



### No 179 Sycylijskie pierścienie

Ekskluzywny format typowy dla tradycji sycylijskiej, znany również jako Anelloni, sycylijskie Anelli są tradycyjnie używane do timbales gotowanych w piekarniku, ciast w cieście w wielu wersjach, pierwotnie cenionych w świąteczne dni.

---



M A D E I N I T A L Y

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 13 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