

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-makaron-fedelini-no10-500g-p-772.html>



DE CECCO makaron Fedelini no10 - 500g

Cena brutto	9,49 zł
Cena netto	9,04 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	Fedelini no10
Kod EAN	8001250120106
Producent	De Cecco
EAN (GTIN)	8001250120106
Marka	De Cecco
Rodzaj	spaghetti
Stan opakowania	oryginalne
Kod producenta	Fedelini no10
Nazwa handlowa	Fedelini
Waga	500 g

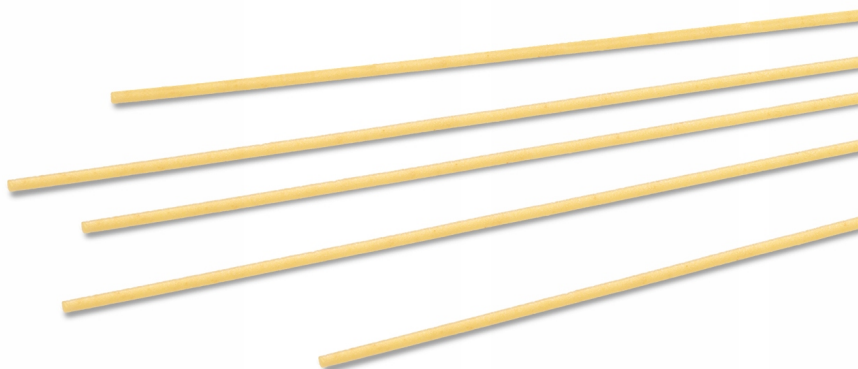
Opis produktu



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.



Pochodzenie **Fedelini** można prześledzić na terytoriach liguryjskich prowincji Savona, począwszy od XIV wieku, kiedy zaczęto wytwarzać makarony macharoni i tria , zwane także fidej , których cechą charakterystyczną jest to, że są bardzo cienkie, co nadal wyróżnia je dzisiaj od Spaghetti.

Dodatki polecane do tego formatu są proste: połączenia z masłem są doskonałe, np. masło surowe i ser lub masło roztopione z szalwią i serem. Doskonałe są także sosy na bazie jaj lub świeże, surowe sosy pomidorowe. Innym sposobem, aby delektować się Fedelini w najlepszym wydaniu, jest lekki biały bulion. Oprócz bulionów i suchego makaronu, w rejonie neapolitańskim wykorzystuje się je także do przyrządzania pieczonych ciast.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

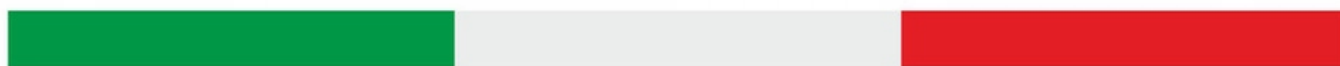
Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 4 minuty

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