

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



## DE CECCO makaron Fedelini no10 - 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>Fedelini no10</b>
Kod EAN	<b>8001250120106</b>
Producent	<b>De Cecco</b>
Stan opakowania	<b>oryginalne</b>
EAN (GTIN)	<b>8001250120106</b>
Waga	<b>500 g</b>
Rodzaj	<b>spaghetti</b>
Nazwa handlowa	<b>Fedelini</b>
Marka	<b>De Cecco</b>
Kod producenta	<b>Fedelini no10</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.



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.

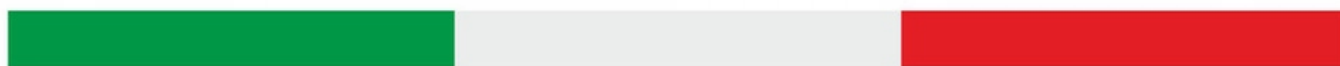
Kraj uprawy pszenicy: Włochy

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