

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-makaron-mezze-penne-rigate-no141-1kg-p-660.html>

DE CECCO makaron Mezze Penne Rigate No141 - 1kg

Cena brutto	16,50 zł
Cena netto	15,71 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8001250161413
Kod EAN	8001250161413
Producent	De Cecco
Marka	De Cecco
Rodzaj	rukki
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1 kg
Kod producenta	8001250161413
Nazwa handlowa	De Cecco makaron rukki
Waga	1000 g
EAN (GTIN)	8001250161413

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.

Mezze Penne Rigate należy do rodziny makaronów krótkich, skośnie krojonych i z fakturą wyżłobionych pasków. Jest to jeden z najbardziej znanych kształtów makaronów, a zatem również najbardziej uniwersalnych w kuchni.

Słowo Penne odnosi się w języku włoskim do gęsiego pióra używanego w czasach starożytnych do pisania, które było cięte ukośnie w celu uzyskania końcówki z cienką kreską. Penne to jeden z niewielu kształtów makaronu z określoną datą urodzenia: w 1865 r. wytwórca makaronu z San Martino d'Albaro (Genua), Giovanni Battista Capurro, uzyskał patent na maszynę do cięcia ukośnego. Patent był ważny, ponieważ umożliwiał krojenie świeżego makaronu na kształt długopisu bez zgniatania go, w zmiennym formacie od 3 do 5 centymetrów (pół penne lub penne). Według dokumentu zachowanego w Centralnym Archiwum Państwowym w Rzymie: „Do tej pory nie można było uzyskać cięcia ukośnego poza nożycami ręcznymi, metoda ta, oprócz tego, że była zbyt powolna i kosztowna, miała również wadę wytwarzania: nieregularne cięcie i rozdrabnianie past”.

Penne Rigate doskonale nadają się do przygotowania makaronów zapiekanych lub do makaronów suchych doprawionych sosami wieprzowymi lub wołowymi. Doskonale nadaje się również do dressingów na bazie warzyw i ogólnie, ze względu na ich wszechstronność, do wszystkich tradycyjnych przepisów śródziemnomorskich, takich jak klasyczny dressing z pomidorem,

bazylią, oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia i posypką parmezanu. Klasyczne połączenie to penne rigate z sosem Arrabbiata.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 10 minut

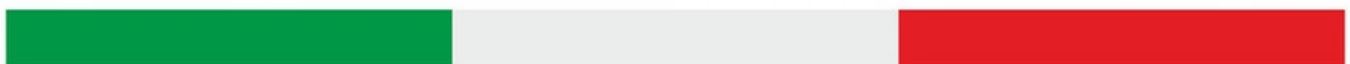
najlepiej spożyć przed: 15.03.2026





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

