

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	<b>16,50 zł</b>
Cena netto	<b>15,71 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8001250161413</b>
Kod EAN	<b>8001250161413</b>
Producent	<b>De Cecco</b>
Marka	<b>De Cecco</b>
Rodzaj	<b>rukki</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>1 kg</b>
Kod producenta	<b>8001250161413</b>
Nazwa handlowa	<b>De Cecco makaron rukki</b>
Waga	<b>1000 g</b>
EAN (GTIN)	<b>8001250161413</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.

**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 umożliwił 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

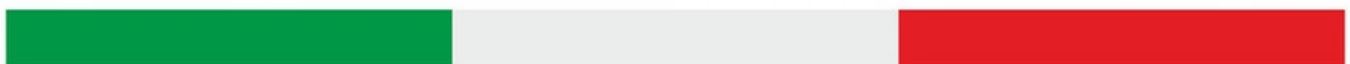
najlepiej spożyć przed: 15.03.2026





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

