Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 15:12

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/de-cecco-makaron-mezze-penne-rigate-no141-500g-p-698.html



DE CECCO makaron Mezze Penne Rigate no141 - 500g

Cena brutto	**8,70 zł**
Cena netto	**8,29 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**8001250121417**
Kod EAN	**8001250121417**
Producent	**De Cecco**
EAN (GTIN)	**8001250121417**
Waga	**500 g**
Rodzaj	**rurki**
Nazwa handlowa	**Mezze Penne Rigate 141**
Marka	**De Cecco**
Kod producenta	**8001250121417**
Stan opakowania	**oryginalne**

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 należą do rodziny Penne, ale różnią się tym, że są nieco krótsze. W języku włoskim termin „Penne” odnosi się do gęsiego pióra, którym w przeszłości używano do pisania i które zostało przycięte po przekątnej, aby uzyskać naprawdę cienką końcówkę. Kształt uzyskany z tuby makaronowej może być gładki lub prążkowany, o różnej długości i ma typowy ukośny krój pióra. Penne to jeden z nielicznych rodzajów makaronów, dla których istnieje dokładna data powstania. Rzeczywiście, w 1865 roku producent makaronu z San Martino d'Albaro (Genua), Giovanni Battista Capurro, złożył wniosek i uzyskał patent na maszynę do cięcia ukośnego. Patent był ważny, ponieważ oznaczał, że świeży makaron można było ciąć jak pióro, nie miażdżąc go i w różnych długościach od 3 do 5 centymetrów (mezze „half” penne lub penne). W dokumencie zachowanym w Archiwum Centralnym Państwa Rzymskiego czytamy: „ Dotychczas cięcie ukośne można było wykonać jedynie ręcznie za pomocą nożyczek, co nie tylko było powolne i czasochłonne, ale także skutkowało nieregularnym cięcie, które spłaszczyło makaron ”. Mniejsze Mezze Penne Rigate doskonale nadają się do mieszania z kremowymi sosami, zarówno czerwonymi z pomidorów, jak i białymi z serem, czy z klasycznymi zupami warzywnymi do spożywania łyżką

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 10 minut

najlepiej spożyć przed: 26.03.2025

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