

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-makaron-mezzi-ditali-rigati-no159-500g-p-677.html>



## DE CECCO makaron Mezzi Ditali Rigati no159 - 500g

Cena brutto	<b>8,90 zł</b>
Cena netto	<b>8,48 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8001250121592</b>
Kod EAN	<b>8001250121592</b>
Producent	<b>De Cecco</b>
Waga	<b>500 g</b>
EAN (GTIN)	<b>8001250121592</b>
Kod producenta	<b>8001250121592</b>
Nazwa handlowa	<b>Mezzi Ditali Rigati</b>
Produkt nie zawiera	<b>jajek</b>
Marka	<b>De Cecco</b>
Rodzaj	<b>rukki</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 udoskonolenia naznaczają historię marki, pozwalając każdego dnia dostarczać autentyczną przyjemność włoskiej kuchni na stoły na całym świecie.



**Mezzi Ditali Rigati** (prążkowane połówki napastrków) to mniejsza odmiana klasycznego Ditali Rigati i należą do rodziny bardzo krótkich, prosto krojonych makaronów z regionu Kampanii.

Kształt tego makaronu inspirowany jest napastrkiem do szycia, ale jest również otwarty u góry. Masywny kształt i grzbiety Mezzi Ditali Rigati sprawiają, że jest on bardzo uniwersalny do dań z makaronu z pomidorami lub do zup i bulionów warzywnych.

**Mezzi Ditali Rigati** szczególnie nadają się do przygotowywania dań makaronowych z różnymi sosami, od mięsnych po rybne i od warzyw po rośliny strączkowe. Sekretem doskonałego przepisu jest to, że sosy mają odpowiednio płynną konsystencję, aby wnikać do wnętrza makaronu.

Makaron ten równie dobrze nadaje się do przygotowywania bulionów i zup z warzywami lub strączkami.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

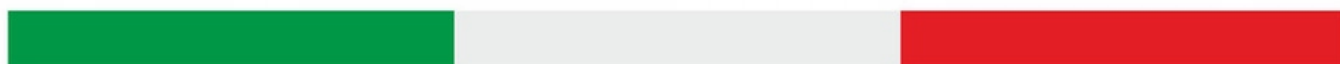
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 10 minut

najlepiej spożyć przed: 31.03.2025

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