

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	8,90 zł
Cena netto	8,48 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8001250121592
Kod EAN	8001250121592
Producent	De Cecco
Marka	De Cecco
Rodzaj	rukki
Produkt nie zawiera	jajek
Kod producenta	8001250121592
Nazwa handlowa	Mezzi Ditali Rigati
Waga	500 g
EAN (GTIN)	8001250121592

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.



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

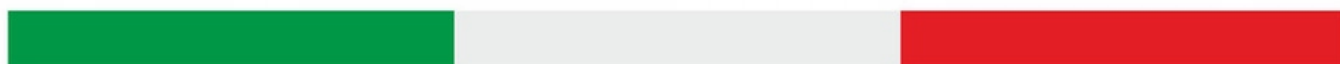
Kraj frezowania: Włochy

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