

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-makaron-penne-piccole-rigate-no177-500g-p-699.html>



## DE CECCO makaron Penne Piccole Rigate no177 - 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>8001250121776</b>
Kod EAN	<b>8001250121776</b>
Producent	<b>De Cecco</b>
Marka	<b>De Cecco</b>
Rodzaj	<b>rurki</b>
EAN (GTIN)	<b>8001250121776</b>
Kod producenta	<b>8001250121776</b>
Nazwa handlowa	<b>Penne Piccole Rigate</b>
Waga	<b>500 g</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.



**Penne Piccole Rigate** należą do rodziny Penne, ale różnią się średnicą, ponieważ są nieco mniejsze.

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 cięciem, które spłaszczyło makaron”.

**Penne Piccole Rigate** doskonale nadają się do przygotowywania dań makaronowych z sosem mięsnym z wołowiny lub

wieprzowiny. Doskonale komponują się także z sosami z warzyw takich jak bakłażan, papryka, cukinia i karczochy czy też do bardziej ekstrawaganckich przepisów z łososiem lub wódką.



M A D E I N I T A L Y

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 10 minut

najlepiej spożyć przed: 24.09.2024

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

