

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-makaron-penne-rigate-no41-500g-p-700.html>



## DE CECCO makaron Penne Rigate no41 - 500g

Cena brutto	<b>10,20 zł</b>
Cena netto	<b>9,71 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8001250120410</b>
Kod EAN	<b>8001250120410</b>
Producent	<b>De Cecco</b>
Produkt nie zawiera	<b>jajek</b>
Kod producenta	<b>8001250120410</b>
Nazwa handlowa	<b>Penne Rigate</b>
Waga	<b>500 g</b>
Cechy dodatkowe	<b>wegetariańskie</b>
EAN (GTIN)	<b>8001250120410</b>
Marka	<b>De Cecco</b>
Rodzaj	<b>rurki</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 Rigate** należą do rodziny makaronów o krótkim kroju, ukośnym i prążkowanym i są jednym z najbardziej znanych rodzajów makaronów, a także najbardziej uniwersalnym w kuchni.

W języku włoskim termin „Penne” odnosi się do gęszego 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 Rigate** doskonale nadają się do przygotowywania zapiekanych w piekarniku makaronów lub dań makaronowych podawanych z sosami mięsnymi z wieprzowiny lub wołowiny. Makaron ten jest równie dobry z sosami na bazie warzyw, jak i ogólnie, ze względu na swoją wszechstronność, do wszelkich przepisów z tradycji śródziemnomorskiej, takich jak klasyczna przyprawa z pomidorami, bazylią, oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia i odrobiną parmezanu. Klasyczne połączenie to sos Arrabbiata.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 10 minut

najlepiej spożyć przed: 18.03.2025

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