

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



DE CECCO makaron Penne Rigate no41 - 500g

Cena	10,20 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8001250120410
Kod EAN	8001250120410
Producent	De Cecco
Rodzaj	rukki
Nazwa handlowa	Penne Rigate
Marka	De Cecco
Kod producenta	8001250120410
EAN (GTIN)	8001250120410
Produkt nie zawiera	jajek
Cechy dodatkowe	wegetariańskie
Waga	500 g

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.



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