Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 02:05

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/de-cecco-wloski-fusilli-no34-500g-p-659.html



DE CECCO włoski Fusilli No34 - 500g

Cena brutto	**7,39 zł**
Cena netto	**7,04 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**Fusilli no34**
Kod EAN	**8001250120342**
Producent	**De Cecco**
EAN (GTIN)	**8001250120342**
Produkt nie zawiera	**jajek**
Waga	**500 g**
Rodzaj	**świderki**
Nazwa handlowa	**De Cecco Fusilli no34**
Marka	**De Cecco**
Kod producenta	**Fusilli no34**

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.


DE CECCO
dal 1886



Fusilli

Nowa i smaczna kreacja, Fusilli Grandi De Cecco to największy i najpełniejszy wariant z rodziny tradycyjnej formy fusilli, przeznaczony dla smakoszy makaronów. Wytrwałe, szorstkie i spójne, mogą być inspiracją dla wielu różnych przepisów: nadają się do pełnych sosów z białego i czerwonego mięsa, idealne do „podsmażania” na patelni z sezonowymi warzywami, są też doskonałe do przygotowania świeżych, niezrównanych sałatek z makaronem.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 9 minut

najlepiej spożyć przed: 10.05.2026

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