

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-wloski-linguine-grandi-no407-500g-p-275.html>



DE CECCO włoski Linguine Grandi No407 - 500g

Cena brutto	8,88 zł
Cena netto	8,46 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	De Cecco
EAN	8001250012159
Waga	0.5 kg
Rodzaj	spaghetti
Nazwa handlowa	Linguine Grandi
Marka	De Cecco
Kod producenta	8001250012159

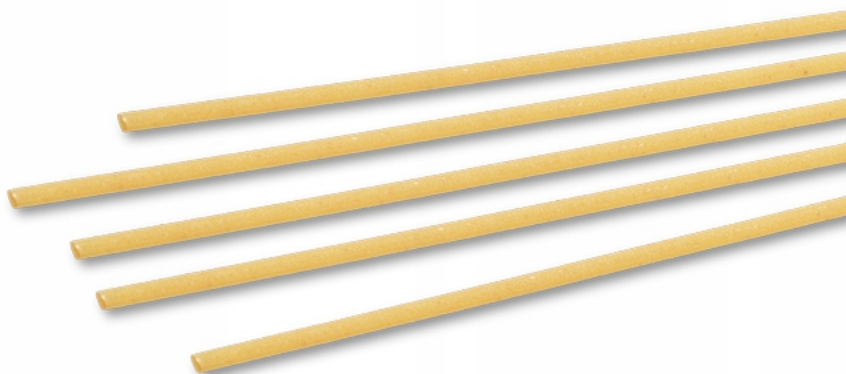
Opis produktu



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.



Linguine Grandi

Linguine to liguryjski format długiego makaronu, który w tradycyjnej włoskiej kuchni łączony jest z pesto ze świeżej bazylii, orzeszków piniowych i pecorino.

Dzięki spłaszczonej sekcji i lekko wypukłemu kształtowi doskonale nadają się do uchwycenia każdej przyprawy i sosu z całą różnorodnością smaków.

Linguine Grandi są idealne w przepisach opartych na świeżych rybach lub przygotowywanych z „białymi” sosami na bazie sera. Są niezrównane również w przepisach, które zawierają „wrzucanie” makaronu na patelnię.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

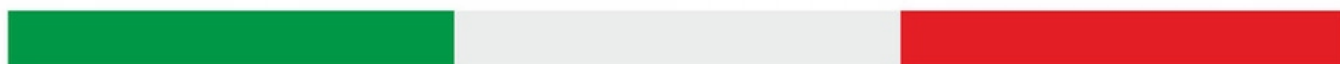
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 13 minut

najlepiej spożyć przed: 05.02.2024

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



M A D E I N I T A L Y