

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

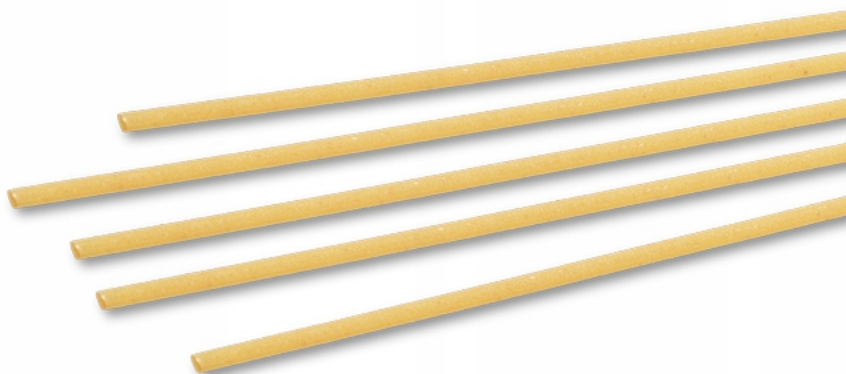
### Opis produktu



**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.



## 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

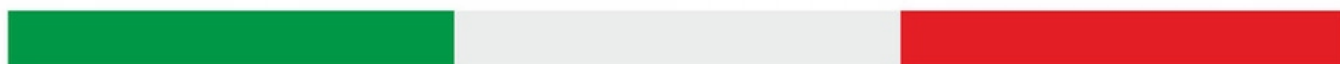
Kraj frezowania: Włochy

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