

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-wloski-makaron-linguine-no7-500g-p-450.html>



DE CECCO włoski makaron Linguine No7 - 500g

Cena brutto	9,99 zł
Cena netto	9,51 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	No7
Kod EAN	8001250120076
Producent	De Cecco
EAN	8001250120076
Kod producenta	No7
Nazwa handlowa	Makaron De Cecco
Waga	0.5 kg
Marka	De Cecco

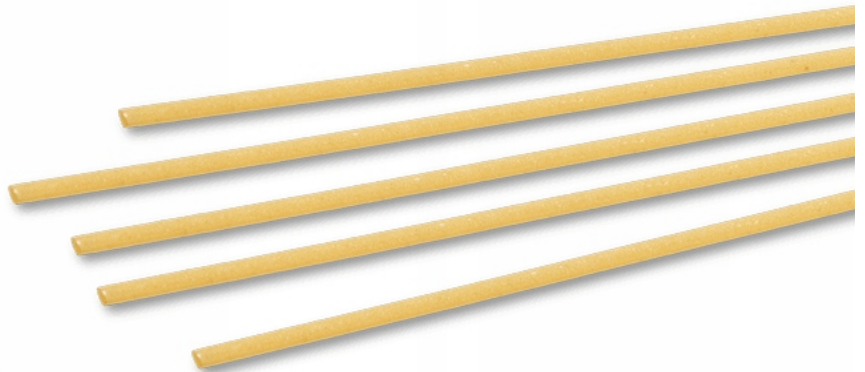
Opis produktu



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 to liguryjski format długiego makaronu w kształcie małej płaskiej i wąskiej tagliatelli, który został stworzony, aby towarzyszyć tradycyjnemu pesto.

Dzięki spłaszczonej sekcji i lekko wypukłemu kształtowi idealnie nadają się do wychwytywania przypraw i podkreślania całej różnorodności smaków.

Linguine jest doskonale po prostu z masłem i szalwią lub w połączeniu ze świeżymi sosami na bazie pomidorów, warzyw i aromatycznych ziół lub z szybkimi pikantnymi sosami, przygotowane z oliwą extra virgin, czosnkiem, chilli, anchois i kaparami. Idealnie nadają się również do sosów na bazie ryb ze skorupiakami i owocami morza oraz z sosami „białymi” przygotowanymi z kremem mlecznym, mascarpone, miękkimi i topliwymi serami oraz z dodatkiem przypraw takich jak szafran, chrzan, curry i imbir.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

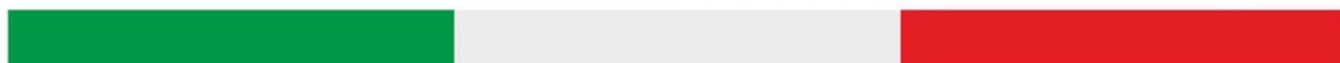
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 10 minut

najlepiej spożyć przed: 18.10.2024

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