Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 13:04

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	**6,99 zł**
Cena netto	**6,66 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**No7**
Kod EAN	**8001250120076**
Producent	**De Cecco**
EAN	**8001250120076**
Waga	**0.5 kg**
Nazwa handlowa	**Makaron De Cecco**
Marka	**De Cecco**
Kod producenta	**No7**

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 doskonałe po prostu z masłem i szałwią 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



MADE IN ITALY