Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 12:57

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/de-cecco-wloski-makaron-penne-rigate-no41-1kg-p-526.html



DE CECCO włoski makaron Penne Rigate No41 - 1kg

Cena brutto	**16,90 zł**
Cena netto	**16,10 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**8001250160416**
Producent	**De Cecco**
EAN	**8001250160416**
Waga	**1 kg**
Rodzaj	**rurki**
Marka	**De Cecco**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**1 kg**

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.



Penne Rigate należy do rodziny makaronów krótkich, skośnie krojonych i z fakturą wyżłobionych pasków. Jest to jeden z najbardziej znanych kształtów makaronów, a zatem również najbardziej uniwersalnych w kuchni.

Słowo Penne odnosi się w języku włoskim do gęsiego pióra używanego w czasach starożytnych do pisania, które było cięte ukośnie w celu uzyskania końcówki z cienką kreską. Penne to jeden z niewielu kształtów makaronu z określoną datą urodzenia: w 1865 r. wytwórca makaronu z San Martino d'Albaro (Genua), Giovanni Battista Capurro, uzyskał patent na maszynę do cięcia ukośnego. Patent był ważny, ponieważ umożliwiał krojenie świeżego makaronu na kształt długopisu bez zgniatania go, w zmiennym formacie od 3 do 5 centymetrów (pół penne lub penne). Według dokumentu zachowanego w Centralnym Archiwum Państwowym w Rzymie: „Do tej pory nie można było uzyskać cięcia ukośnego poza nożycami ręcznymi, metoda ta, oprócz tego, że była zbyt powolna i kosztowna, miała również wadę wytwarzania: nieregularne cięcie i rozdrabnianie past”.

Penne Rigate doskonale nadają się do przygotowania makaronów zapiekanych lub do makaronów suchych doprawionych sosami wieprzowymi lub wołowymi. Doskonale nadaje się również do dressingów na bazie warzyw i ogólnie, ze względu na ich wszechstronność, do wszystkich tradycyjnych przepisów śródziemnomorskich, takich jak klasyczny dressing z pomidorem, bazylią, oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia i posypką parmezanu. Klasyczne połączenie to penne rigate z sosem Arrabbiata.



składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 10 minut

najlepiej spożyć przed: 27.01.2025

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