

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-wloski-makaron-spaghetti-no12-500g-p-484.html>



## DE CECCO włoski makaron Spaghetti No12 - 500g

|  |                      |
|--|----------------------|
| Cena                                     | <b>9,49 zł</b>       |
| Dostępność                               | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki                             | <b>24 godziny</b>    |
| Kod EAN                                  | <b>8001250120120</b> |
| Producent                                | <b>De Cecco</b>      |
| Rodzaj                                   | <b>spaghetti</b>     |
| Marka                                    | <b>De Cecco</b>      |
| Waga produktu z opakowaniem jednostkowym | <b>0.5 kg</b>        |
| Produkt nie zawiera                      | <b>nie dotyczy</b>   |
| EAN                                      | <b>8001250120120</b> |
| Waga                                     | <b>0.5 kg</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.



Historycznie istnieje oficjalny ślad nazwy „**spaghetto**” w pierwszym słowniku języka włoskiego autorstwa Nicolò Tommaseo i Bernardo Belliniego (1819). Spaghetto jako makaron grubości małego sznurka i długi, jak sopracapellini. Ciekawostka: w 1957 roku BBC wyemitowało pierwszy film dokumentalny o produkcji spaghetti, a następnego dnia studia telewizyjne wypełniły się telefonami od widzów z prośbą o podanie nazwisk producentów i dystrybutorów spaghetti, aby je kupić. Spaghetti to forma tak wszechstronna, że można je podawać z dowolnymi przyprawami, od ryb po mięso, od warzyw po sery, ale doskonale sprawdzają się również w wersji doprawionej tylko oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia i odrobiną parmezanu.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

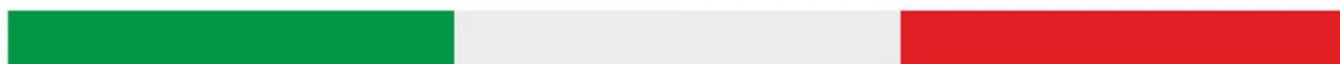
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 10 minut

najlepiej spożyć przed: 25.11.2024

| 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