

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-wloski-makaron-spaghetti-no12-500g-p-545.html>



## DE CECCO włoski makaron Spaghetti No12 - 500g

Cena brutto	<b>9,49 zł</b>
Cena netto	<b>9,04 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8001250120120</b>
Producent	<b>De Cecco</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>508 kg</b>
Produkt nie zawiera	<b>nie dotyczy</b>
EAN	<b>8001250120120</b>
Waga	<b>0.5 kg</b>
Rodzaj	<b>spaghetti</b>
Marka	<b>De Cecco</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

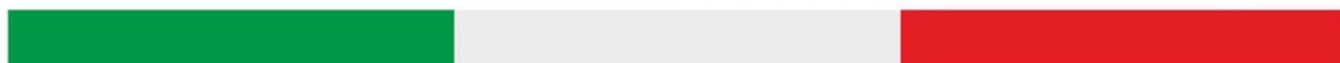
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 10 minut

najlepiej spożyć przed: 03.12.2024

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