Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 11:03

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/de-cecco-wloski-makaron-vermicelli-no170-500g-p-451.html



DE CECCO włoski makaron Vermicelli No170 - 500g

Cena brutto	**7,99 zł**
Cena netto	**7,61 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**No170**
Kod EAN	**8001250121707**
Producent	**De Cecco**
EAN	**8001250121707**
Waga	**0.5 kg**
Rodzaj	**spaghetti**
Nazwa handlowa	**Vermicelli No170**
Marka	**De Cecco**
Kod producenta	**No170**

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.



Należąca do dużej rodziny długich makaronów spaghetti, forma **Vermicelli** charakteryzuje się tym, że jest grubsza i bardziej treściwa niż spaghetti czy spaghettone. Vermicelli pochodzą z obszaru neapolitańskiego i są uważane za jeden z najstarszych kształtów makaronu.

Wzmianka z 1338 roku zauważa, że Vermicelli są szeroko rozpowszechnione w północnych Włoszech pod różnymi nazwami: „orati" w Bolonii, „minutelli" w Wenecji, „fermentini" w Reggio Emilia i „pancardelli" w Mantovie. Najlepiej smakują z sosem pomidorowym lub doprawione sosami warzywnymi, np. cukinią, bakłażanem i papryką. Doskonałe również do szybkich dressingów z oleju, czosnku i papryczki chilli oraz do sosów rybnych i ze skorupiaków.

Po doprawieniu są szczególnie smaczne, jeśli wrzuci się je na patelnię z odrobiną oleju.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 12 minut

najlepiej spożyć przed: 7.07.2024

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