

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	9,99 zł
Cena netto	9,51 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	No170
Kod EAN	8001250121707
Producent	De Cecco
Rodzaj	spaghetti
EAN	8001250121707
Marka	De Cecco
Nazwa handlowa	Vermicelli No170
Waga	0.5 kg
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 Mantowie. Najlepiej smakują z sosem pomidorowym lub doprawione sosami warzywnymi, np. cukinią, bakłażanem i papryką. Doskonale 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

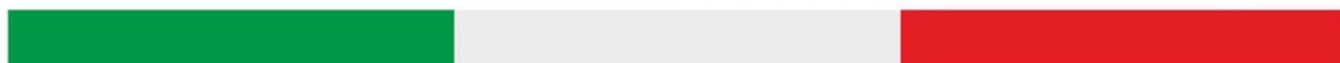
Kraj frezowania: Włochy

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



M A D E I N I T A L Y