

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 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

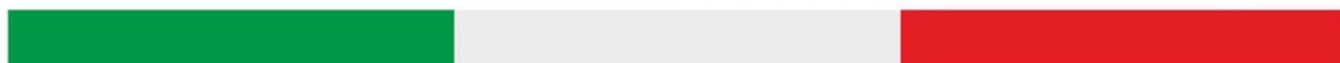
Kraj frezowania: Włochy

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