

Dane aktualne na dzień: 24-05-2026 12:50

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-wloski-makaron-zita-no18-500g-p-326.html>



DE CECCO włoski makaron Zita No18 - 500g

Cena brutto	13,90 zł
Cena netto	13,24 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	Zita No18
Kod EAN	8001250120182
Producent	De Cecco
EAN	8001250120182
Marka	De Cecco
Rodzaj	spaghetti
Kod producenta	Zita No18
Nazwa handlowa	DE CECCO włoski makaron Zita No18 - 500g
Waga	0.5 kg

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.



ZITA no18

W południowych Włoszech termin „Zita” oznacza pannę młodą, w rzeczywistości format ten tradycyjnie kojarzy się z weselami jako niezastąpione danie na bankiety weselne. Tradycja głosi, że Zita, charakteryzująca się dużą grubością i chropowatością, jest ręcznie łamana na nieregularne części, zanim zostanie włożona do garnka do gotowania.

Zitę można wykorzystać do przygotowania zapiekanek lub makaronów doprawianych gęstymi i kolorowymi sosami, mięsem, rybą lub warzywami, a także smacznymi serami, takimi jak pecorino, provolone czy caciocavallo.

Doskonale smakuje również zwieńczony sosami warzywnymi przygotowanymi z sosem pomidorowym oraz dodatkiem warzyw takich jak papryka, bakłażan i cukinia.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

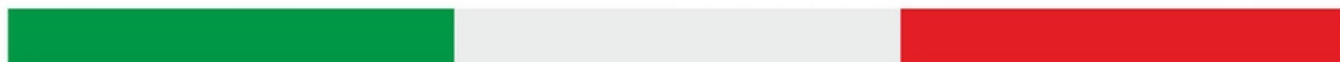
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 7 minut

najlepiej spożyć przed: 14.04.2024

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