

Dane aktualne na dzień: 10-04-2025 07:21

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



## DE CECCO włoski makaron Zita No18 - 500g

Cena	<b>13,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>Zita No18</b>
Kod EAN	<b>8001250120182</b>
Producent	<b>De Cecco</b>
EAN	<b>8001250120182</b>
Waga	<b>0.5 kg</b>
Rodzaj	<b>spaghetti</b>
Nazwa handlowa	<b>DE CECCO włoski makaron Zita No18 - 500g</b>
Marka	<b>De Cecco</b>
Kod producenta	<b>Zita No18</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.



### 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

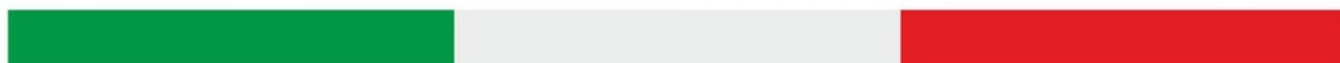
Kraj frezowania: Włochy

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