

Dane aktualne na dzień: 08-04-2026 07:46

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-wloski-orecchiette-no91-500g-p-323.html>



## DE CECCO włoski Orecchiette No91 - 500g

Cena brutto	<b>7,90 zł</b>
Cena netto	<b>7,52 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>Orecchiette No91</b>
Kod EAN	<b>8001250120915</b>
Producent	<b>De Cecco</b>
Marka	<b>De Cecco</b>
Rodzaj	<b>muszelki</b>
EAN	<b>8001250120915</b>
Kod producenta	<b>Orecchiette No91</b>
Nazwa handlowa	<b>Orecchiette No91</b>
Waga	<b>0.5 kg</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.



### **ORECCHIETTE no91**

Orecchiette, zwane również „strascicati” lub „strascinati”, to najbardziej typowy kształt makaronu kuchni apulijskiej. Kształt jest okrągłym krążkiem lekko wydrążonym pośrodku. Zgodnie z tradycją gastronomiczną Apulii domowej roboty makarony, orecchiette wytwarzano z białej mąki, kaszy manny z pszenicy durum i wody. W małych kawałkach ciasta "przeciągano" czubkiem noża, aby uzyskać rodzaj skorupy, a następnie obracano do tyłu czubkiem kciuka.

W tradycyjnym apulijskim przepisie orecchiette gotuje się razem z brokułami lub ziemniakami i podaje z sosem pomidorowo-pecorino lub z czosnkiem i oliwą.

Są one również znane jako „Recchie” i towarzyszą im warzywne ragù lub ragù jagnięce z ricottą.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

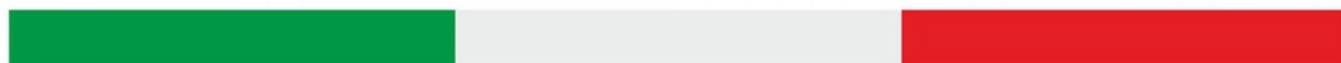
Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 9 minut

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