

Dane aktualne na dzień: 10-04-2025 07:26

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/de-cecco-wloski-pennoni-rigati-no39-500g-p-276.html>



## DE CECCO włoski Pennoni Rigati No39 - 500g

Cena	<b>9,99 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Producent	<b>De Cecco</b>
EAN	<b>8001250120397</b>
Waga	<b>0.5 kg</b>
Rodzaj	<b>rukki</b>
Marka	<b>De Cecco</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.



### **Pennoni Rigati**

To większa odmiana klasycznej formy penne, a dzięki swoim rozmiarom najlepiej trzyma przyprawę. Penne w języku włoskim odnosi się do gęsiego pióra używanego dawniej do pisania, które zostało ścięte po skosie, aby uzyskać cienką końcówkę linii. Format uzyskany z tuby makaronu, gładkiej lub w paski, o zmiennej długości, ma charakterystyczny ukośny krój, typowy dla pióra do pisania. Penne to jeden z niewielu kształtów makaronu z określoną datą urodzenia: w 1865 r. wytwórca makaronu z San Martino d'Albaro (Genua), Giovanni Battista Capurro, poprosił o patent na maszynę do cięcia ukośnego i uzyskał patent. Patent był ważny, ponieważ umożliwił krojenie świeżego makaronu w kształcie długopisu bez zgniatania go, w zmiennym formacie od 3 do 5 centymetrów (pół penne lub penne). W dokumencie zachowanym w Centralnym Archiwum Państwowym w Rzymie czytamy: „Do tej pory nie można było uzyskać cięcia ukośnego poza nożycami ręcznymi, metoda ta, oprócz tego, że była zbyt powolna i kosztowna, miała również wadę wytwarzania nieregularne cięcie i rozdrabnianie past”.

Pennoni Rigati doskonale nadają się do przyrządzania zapiekaneek makaronowych i są szczególnie polecane z sosami mięsnymi, warzywami lub pesto.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

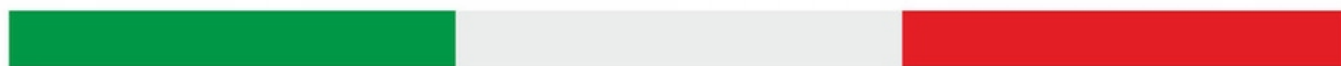
Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 14 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