

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/delverde-wloski-makaron-elicoidali-no-21-3kg-p-694.html>

## Delverde włoski makaron Elicoidali No 21 3kg

Cena	<b>39,00 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>Elicoidali No21</b>
Kod EAN	<b>8006680330217</b>
Producent	<b>Delverde</b>
Stan opakowania	<b>oryginalne</b>
EAN (GTIN)	<b>8006680330217</b>
Waga	<b>3000 g</b>
Rodzaj	<b>rukki</b>
Nazwa handlowa	<b>Delverde włoski makaron Elicoidali No 21 3kg</b>
Marka	<b>Delverde</b>
Kod producenta	<b>Elicoidali No21</b>

### Opis produktu



# DELVERDE

Fabryka makaronów **Delverde** od 1967 roku w sercu Parku Narodowego Majella w Abruzji produkuje wysokiej jakości makarony cenione na całym świecie, według tradycyjnych metod i z dwóch prostych składników: wody źródlanej i pszenicy. Nieskażona i o czystym smaku woda z rzeki Verde wzmacnia właściwości najlepszej semoliny z pszenicy durum o wysokiej zawartości białka, dzięki czemu produkt jest zawsze „al dente”. Formy z brązu i powolne suszenie w niskiej temperaturze dopełniają proces produkcji i nadają makaronowi niepowtarzalny smak. Ta metoda pozwala stworzyć makarony doskonale z odżywczego punktu widzenia i idealne dla osób poszukujących zdrowej diety, ale bez utraty smaku.

**Makarony semoliny z pszenicy durum**, starannie wyselekcjonowany z najlepszych zbóż pochodzących głównie z Włoch, produkowany z czystej wody źródlanej z rzeki Verde. W procesie produkcji makaron przeciągany jest przez brąz i wolno suszony w niskich temperaturach.

Odpowiedni zarówno dla profesjonalistów gastronomicznych, jak i dla najbardziej wymagających rodzin, dzięki praktycznemu formatowi 1 kg. Po ugotowaniu ma doskonałą konsystencję, jak przystało na produkt premium. Jest idealny do łączenia z różnymi sosami zarówno w codziennym gotowaniu prostych i szybkich dań, jak również do przyrządzania bardziej

wyszukanych potraw.





składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

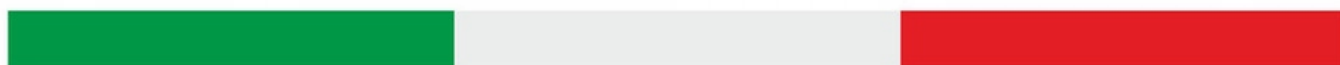
Czas gotowania: 10-11 minut

najlepiej spożyć przed: 25.07.2026

---

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1491KJ/352kcal
Tłuszcz	1.8 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.4 g
Węglowodany	69.0 g
w tym cukry	3.3 g
Białko	14.0 g
Sól	0.0 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y