

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

## Delverde włoski makaron Elicoidali No 21 3kg

|                 |   |
|-----------------|---|
| Cena brutto     | <b>39,00 zł</b>                                     |
| Cena netto      | <b>37,14 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>                                     |
| Marka           | <b>Delverde</b>                                     |
| Rodzaj          | <b>rukki</b>  |
| EAN (GTIN)      | <b>8006680330217</b>                                |
| Kod producenta  | <b>Elicoidali No21</b>                              |
| Nazwa handlowa  | <b>Delverde włoski makaron Elicoidali No 21 3kg</b> |
| Waga            | <b>3000 g</b>                                       |
| Stan opakowania | <b>oryginalne</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.

**Makaron 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

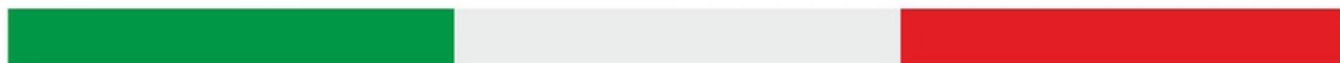
Czas gotowania: 10-11 minut

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