

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/di-martino-penne-a-candela-wloski-makaron-500-g-p-304.html>



## Di Martino Penne a Candela włoski makaron 500 g

Cena	<b>8,90 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8002459560045</b>
Producent	<b>Di Martino</b>
EAN	<b>8002459560045</b>
Waga	<b>0.5 kg</b>
Rodzaj	<b> rurki</b>
Marka	<b>Di Martino</b>

### Opis produktu



**Makarony Di Martinono** wytwarzane są przez rodzinę Di Martino od 1912 roku na niezwykłym wybrzeżu Sorrento w Gragnano, mieście makaronu. Otoczone górami Lattari, charakteryzujące się łagodnym klimatem i obecnością morskiej bryzy, starożytne miasto cieszy się szczególnie korzystnym położeniem i idealnymi warunkami do produkcji makaronu. Dzięki swojej ponad 500-letniej historii w produkcji wysokiej jakości makaronu z pszenicy durum, Gragnano jest znane na całym świecie jako europejska stolica makaronu. W 2013 roku uzyskało pierwszy znak Chronionego Oznaczenia Geograficznego IGP

---

potwierdzającego wysoką jakość makaronu we Włoszech i przyznawanego wyłącznie dla makaronów produkowanych w tym historycznym mieście, według tradycyjnej metody polegającej na użyciu najlepszej semoliny z pszenicy durum połączonej z najczystszyimi lokalnymi wodami źródłanymi źródła Forma, formowanymi w matrycach z brązu i suszonymi powoli w niskiej temperaturze. Makarony Di Martino posiadają ten prestiżowy znak Pasta di Gragnano IGP, gwarantujący użycie wysokiej jakości surowców, dzięki czemu zawierają minimalną ilość białka 14%, co sprzyja doskonałej odporności na gotowanie oraz wysokiej strawności i przyswajalności składników odżywczych.

DAL 1912  
ANTICA PASTA DI GRAGNANO  
NAPOLI - ITALY



**PENNE A CANDELA**

*al dente in 11 minuti*



GRAGNANO  
CITTÀ DELLA PASTA



500g e

PASTA DI GRAGNANO I.G.P.  
Trafilata a bronzo

---

**Oryginalny makaron Di Martino** z ponad 100 letnią tradycją produkowany w słynnym mieście makaronu Gagnano.

**Penne a Candela** to alternatywna większa forma od klasycznych Penne Ziti Lisce. Krótki i gładki format dużej średnicy charakteryzuje się doskonałą intensywnością smaku 100% włoskiej pszenicy i doskonale łączy się z sosami - na przykład z sezonowych warzyw, mięsa lub sera.



składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania al dente 10 minut

najlepiej spożyć przed: 28.05.2023

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1502kJ/354kcal
Tłuszcz	1.3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.3 g
Węglowodany	70.0 g
w tym cukry	3.3 g
Białko	14.0 g
Sól	< 0.01 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y