

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/garofalo-wloski-makaron-elicoitali-no34-500g-p-673.html>

## Garofalo włoski makaron ELICOITALI No34 - 500g

Cena brutto	<b>9,49 zł</b>
Cena netto	<b>9,04 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8000139000409</b>
Kod EAN	<b>8000139000409</b>
Producent	<b>Garofalo</b>
Rodzaj	<b>rukki</b>
Nazwa handlowa	<b>34 Elicoidale</b>
Marka	<b>Garofalo</b>
Kod producenta	<b>8000139000409</b>
EAN (GTIN)	<b>8000139000409</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników</b>
Waga	<b>500000 g</b>

### Opis produktu

**Garofalo** powstała w 1789 r. w Gragnano, ojczyźnie makaronu. Warunki klimatyczne tego regionu są idealne do procesu suszenia makaronów. W **Garofalo** każdy etap, każdy proces opiera się zarówno na starożytnych doświadczeniach, jak i ostatnich odkryciach, a także na oryginalnej interpretacji smaku i nieustannym dążeniu do doskonałości. W tym celu wybierane są surowce o wyjątkowo najwyższej jakości, które przetwarzane są według bardzo szczególnych procedur i preferencji, dzięki którym makarony **Garofalo** są wyjątkowe. Proces produkcji makaronu jest taki sam od wieków, a badania i technologia uczyniły go bardziej wydajnym, innowacje pozwoliły też poprawę jakości produktów.



## No34 ELICOIDALI

**Garofalo Elicoidali** uwytatnia najbardziej gęste i treściwe sosy.

Głęboki zewnętrzny rowek o spiralnym przebiegu pozwala sosowi wnikać i zatrzymywać go.

Makaron jest szorstki na podniebieniu, doskonale się gotuje i jest zawsze al dente, co zapewnia wysokiej jakości pierwsze dania.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

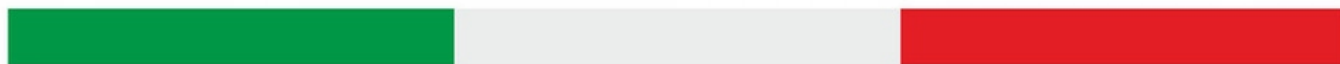
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 12 minut

najlepiej spożyć przed: 26.04.2026

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1489 kJ / 351 Kcal
Tłuszcz	1 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,2 g
Węglowodany	70 g
w tym cukry	3 g
Białko	14 g
Sól	< 0,01 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y