

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/garofalo-wloski-makaron-penne-ziti-rigate-no70-500-p-658.html>



Garofalo włoski makaron PENNE ZITI RIGATE No70 500

Cena brutto	9,49 zł
Cena netto	9,04 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8000139910845
Kod EAN	8000139007071
Producent	Garofalo
Cechy dodatkowe	ekologiczne, koszerne, wegańskie, wegetariańskie
Produkt nie zawiera	barwników, konserwantów
EAN (GTIN)	8000139007071
Marka	Garofalo
Rodzaj	rurki
Certyfikat	Chronione oznaczenie geograficzne
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.5 kg
Kod producenta	8000139910845
Nazwa handlowa	Penne Ziti Rigate
Waga	500 g

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 wyraznie 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.



No70 PENNE ZITI RIGATE

Wśród najpopularniejszych klasycznych włoskich kształtów makaronów na świecie, **Garofalo Penne Ziti Rigate** ma smak i kolor pszenicy.

Ich **brązowa** powierzchnia jest delikatnie żłobiona przez żebrowanie utrzymujące sos.

Wysoka jakość glutenu gwarantuje optymalną odporność na gotowanie. Rozpoznaj jakość i gwarancję marki **Pasta di Gragnano IGP** na opakowaniu.

składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

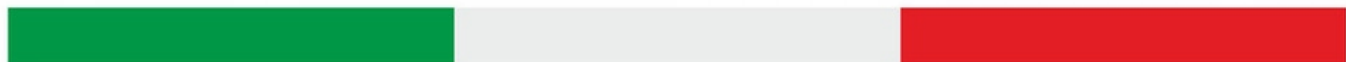
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 11 minut

najlepiej spożyć przed: 24.01.2026

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