

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 10:00

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/garofalo-wloski-makaron-spaghetti-no9-500g-p-533.html>

Garofalo włoski makaron Spaghetti No9 - 500g



Cena	9,49 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	Spaghetti No9
Kod EAN	8000139004261
Producent	Garofalo
EAN	8000139004261
Waga	0.5 kg
Rodzaj	spaghetti
Nazwa handlowa	Garofalo włoski makaron Spaghetti No9 - 500g
Marka	Garofalo
Kod producenta	Spaghetti No9

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 wyraźnie 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.



Spaghetti to najbardziej klasyczny kształt, długi i cienki, o okrągłym przekroju, dający ogromne możliwości kombinacji połączeń smakowych, dzięki swojej wszechstronności. Garofalo uzyskuje je z wyselekcjonowanych surowców i starannego procesu produkcji w formach z brązu. Wysoka jakość glutenu gwarantuje doskonałą jakość i sprężystość makaronu po ugotowaniu.

Idealnie sprawdzi się w połączeniach z wszystkimi rodzajami sosów, zarówno na bazie mięsa jak i skorupiaków oraz w klasycznych połączeniach z oliwą z oliwek, czosnkiem, bazylią i parmezanem jak również sosami pomidorowymi.



składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 10 minut

najlepiej spożyć przed: 30.11.2024

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