Dane aktualne na dzień: 18-11-2026 01:19

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/la-molisana-makaron-pennoni-rigati-no21-500g-p-754.html



LA MOLISANA makaron Pennoni Rigati No21 - 500g

Cena brutto	**8,85 zł**
Cena netto	**8,43 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**Pennoni Rigati No21 - 500g**
Kod EAN	**8004690052143**
Producent	**La Molisana**
EAN (GTIN)	**8004690052143**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**0.5 kg**
Waga	**500 g**
Rodzaj	**rurki**
Nazwa handlowa	**Pennoni Rigati n.21**
Marka	**La Molisana**
Kod producenta	**Pennoni Rigati No21 - 500g**

Opis produktu

La Molisana jest makaronem wyprodukowanym wyłącznie z włoskiej pszenicy uprawianej w regionach **Molise, Apulii, Marche, Lazio i Abruzji**, obszarach naturalnie nadających się do produkcji zbóż, dzięki szczególnie korzystnemu klimatowi. Z wyselekcjonowanych nasion powstaje najwyższej jakości wysokobiałkowa **pszenica durum**, o wyjątkowej wytrzymałości i elastyczności. Tak powstają makarony o jakości premium.

Tym, co charakteryzuje makarony **Molisana** i czyni je wyjątkowymi, jest łuskanie pszenicy durum tradycyjną metodą kamienną, która zgodnie z najwyższymi normami bezpieczeństwa żywności, z dbałością i szacunkiem oczyszcza ziarno w celu uzyskania makaronu o absolutnie naturalnym smaku.



Pennoni Rigati No21

kształtami z rowkami na zewnątrz. Nazwa "rigati" wskazuje na fakt, że powierzchnia makaronu jest rowkowana, co pomaga lepiej zatrzymać sosy i inne składniki, nadając potrawie lepszą strukturę i smak.

Makaron ten przypomina trochę penne, ale jest większy i ma szersze otwory na końcach. Jego rurkowaty kształt sprawia, że świetnie nadaje się do łapania i utrzymywania sosów, co sprawia, że potrawa jest bardziej aromatyczna i smaczna.

Pennoni rigati doskonale sprawdza się w różnych rodzajach sosów, zarówno lekkich, jak i gęstszych. Może być używany w klasycznych daniach makaronowych, takich jak z pomidorowym sosem, bolognese, czy śmietanowym sosem. Dzięki swojej strukturze i rowkom na powierzchni, zatrzymuje sos, co czyni danie bardziej sycącym i pełnym smaku.

To uniwersalny makaron, który można wykorzystać w różnych potrawach, a jego charakterystyczny kształt sprawia, że prezentuje się estetycznie na talerzu.

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

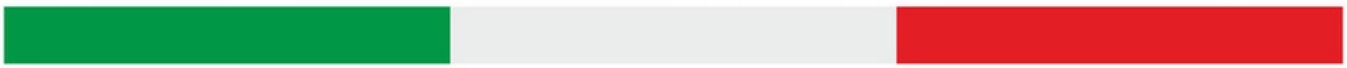
Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 12 minut

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1489 kJ / 351 Kcal
Tłuszcz	1 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3 g
Węglowodany	70 g
w tym cukry	4 g
Białko	14 g
Sól	0.02 g

kraj pochodzenia: Włochy



MADE IN ITALY