

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

### Opis produktu



**La Molisana** jest makaronem wyprodukowanym wyłącznie z włoskiej pszenicy uprawianej w regionach **Molise, Apulii, Marche, Lazio i Abruzzi**, 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 rurkowany 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.

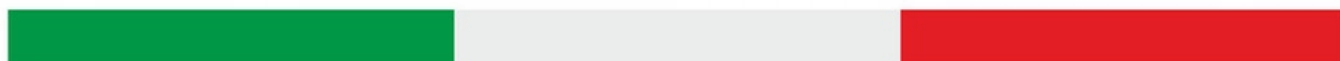
Kraj uprawy pszenicy: Włochy

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



M A D E I N I T A L Y