

Dane aktualne na dzień: 05-07-2026 11:44

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/voiello-makaron-la-penna-doppia-rigatura-no152-p-882.html>



Voiello makaron La Penna Doppia Rigatura No152

Cena brutto	7,90 zł
Cena netto	7,52 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	La Penna Doppia Rigatura No152
Kod EAN	8076810500391
Producent	Voiello
EAN (GTIN)	8076810500391
Produkt nie zawiera	barwników, konserwantów, laktozy, nabiału
Cechy dodatkowe	wegańskie, wegetariańskie
Waga	500 g
Rodzaj	rurki
Nazwa handlowa	Makron rurki
Marka	voiello
Kod producenta	La Penna Doppia Rigatura No152

Opis produktu

The logo for Voiello is presented in a stylized, cursive script. The word "Voiello" is written in a dark blue color with a white outline and a thin gold border. It is centered within a rectangular area that has a blue gradient background, with lighter blue horizontal stripes at the top and bottom edges.

Voiello to makarony ze 100% włoskiej złotej pszenicy **Grano Aureo** uprawianej w regionach **Campania** i **Puglia**. Jest to odmiana najwyższej jakości, która narodziła się z długiego procesu badań i selekcji nasion, których celem było dostosowanie najlepszych nasion do warunków gleby i klimatu włoskiego i uzyskanie odmiany **pszenicy durum** uprawianej we Włoszech, gwarantującej doskonałe parametry technologiczne - wysoką zawartość białka i doskonały wskaźnik jakościowy glutenu.



LA PENNA DOPPIA RIGATURA No152

Makaron La Penna Doppia Rigatura to wyjątkowy włoski makaron o podwójnej rzeźbionej strukturze, która nadaje mu unikalny wygląd i teksturę. Ta specjalna rzeźba sprawia, że sosy świetnie się trzymają, zapewniając intensywny smak i bogactwo doświadczeń kulinarnych. Został stworzony z 100% włoskiej pszenicy, co gwarantuje doskonałą jakość i smak. Makaron La Penna Doppia Rigatura to idealny wybór dla tych, którzy poszukują wyjątkowego doświadczenia smakowego i estetycznego w kuchni włoskiej.

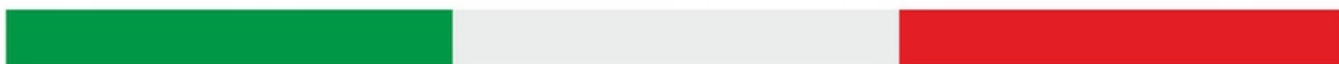
składniki:

Makaron z pszenicy DURUM, woda.

Kraj uprawy pszenicy: Włochy

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 11 minut



M A D E I N I T A L Y