

PASTA - DE CECCO FETTUCCELLE DE SÉMOLA - 454 GR

DE CECCO



País / Región / D.O

ITALIA



Historia

Desde 1886 hemos tenido una tarea importante: crear una pasta inconfundible con arte, continuando sin compromisos con una tradición. Hace más de cien años, en Abruzzo, empezaba una historia que, como cada gran hazaña, se basa en hombres y pasiones. Es la historia del Molino y Fábrica de pasta de los Hermanos De Cecco, desde hace 130 años produce una pasta que es sinónimo de calidad y placer italiano en todo el mundo.



Tipo de pasta

Fettuccelle



Descripción de Producto

De la familia de las fettucce, las Fettuccelle tienen su origen en Italia central y meridional. Los condimentos indicados para las Fettuccelle son las salsas a base de tomate, con verduras y hierbas aromáticas y las salsas rápidas picantes, preparadas con aceite extra virgen de oliva, ajo, guindillas, anchoas y alcaparras.



Ingredientes

Ingrediente único: Sémola de trigo duro.



Conservación

Conservese en un lugar fresco y seco



ANTZARA
Gourmet Online