

PASTA - DE CECCO RIGATONI DE SÉMOLA - 454 GR

DE CECCO



País / Región / D.O

ITALIA, No Aplica



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

Rigatoni



Descripción de Producto

Formato típico de la tradición romana, los Rigatoni se caracterizan por el estriado de la superficie exterior y por el gran diámetro y espesor. Es un formato versátil que se adapta bien a una variedad de salsas con tomate o verduras, pero los condimentos más apropiados son las salsas a base de carne: salsas de cocido, de carne y setas, de res y cerdo, de salchicha o ragú de menudillos.



Ingredientes

Semola de trigo duro



Conservación

Conservese en un lugar fresco y seco



ANTZARA
Gourmet Online