

DE CECCO - PASTA FARFALLE DE SÉMOLA - 454 G

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

Farfalle



Descripción de Producto

Farfalle es un tipo de pasta italiana en forma de corbata tipo moño o estilo mariposa. El nombre que recibe se deriva de la palabra italiana farfalla "mariposa".



Ingredientes

Ingrediente único: Sémola de trigo duro.



Conservación

Conservese en un lugar fresco y seco



ANTZARA
Gourmet Online