

DE CECCO - SPAGHETTI DE SÉMOLA - DUO

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

Spaghetti



Descripción de Producto

Hacer bien las cosas es cuestión de método. En las pastas De Cecco, sólo utilizamos una selección de los mejores trigos duros. Molemos el grano en nuestro molino. Privilegiamos la calidad en lugar de cantidad, por lo que procuramos un bajo rendimiento de la molienda. El amasado se realiza sólo con agua fría de nuestro manantial. Usamos trefiladoras de bronceya que este método de elaboración es el único que proporciona naturalmente a la pasta aspereza, porosidad y capacidad de retener cualquier condimento. Por último, secamos a bajas temperaturas y muy lentamente De este modo se preservan intactas las características organolépticas del trigo. Todo esto hace que De Cecco sea reconocida en el mundo como la mejor pasta.



Ingredientes

Ingrediente único: Sémola de trigo duro.



Conservación

Consérvese en un lugar fresco y seco.



ANTZARA
Gourmet Online