

PASTA - DE CECCO TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO CON HUEVO Y ESPINA - 250 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

Tagliatelle



Descripción de Producto

Sabrosa variante de las clásicas Tagliatelle all'uovo, las Tagliatelle all'uovo paglia e fieno tienen una pasta enriquecida con hojas de espinacas tiernas para platos ricos de sabor, perfumes y fantasía. Son originarias de las regiones del norte, especialmente de la tradición gastronómica y culinaria de la región de Emilia.



Ingredientes

Semola de trigo duro, huevo mínimo 23.87% y espinacas mínimos 5%.



Conservación

Conservese en un lugar fresco y seco



ANTZARA
Gourmet Online