

PASTA - DE CECCO CAPELLINI DE SEMOLA -1000 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

Capellini



Descripción de Producto

El origen de Los Capellini, de nombre evocador y consistencia muy ligera, se disputa entre los territorios de Génova, la zona de Nápoles y la de la Ciociaria. Es un formato entre los más delgados de las pastas largas en nido. Incluso su nombre, Capellini, en italiano recuerda el característico espesor muy delgado de este formato, aconsejado en la dieta de los niños de nueve meses en adelante, con el fin de acostumbrarlos a la comida de los adultos.



Ingredientes

Ingrediente único: Sémola de trigo duro.



Conservación

Consérvese en un lugar fresco y seco. Conservar lejos del calor, la humedad y la Luz Directa.



ANTZARA
Gourmet Online