

PASTA - DE CECCO GNOCCHI DE PAPA - 500 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

Gnocchi



Descripción de Producto

La exclusiva receta de De Cecco se caracteriza por usar una cantidad considerable de patatas frescas (nada menos que el 80 %), lo cual permite obtener unos gnocchi aún más tiernos y con un intenso sabor a patata.



Ingredientes

Pure de papa minimo (80%)(papa, saborizante de papa deshidratada (papas, emulsificantes: mono y digliceridos de acidos grasos, antioxidante: metabisulfito de sodio, saborizantes naturales)), almidon de papa, maximo 15%, harina de trigo harina de arroz, sal , especias,regulador de acidez: acido lactico, conservador: sorbato de potasio.



Conservación

Consérvese en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el paquete, el producto puede durar 3 días en refrigeración.



ANTZARA
Gourmet Online