

PASTA - DE CECCO BIO FUSILLI DE SÉMOLA - 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

Fusilli



Descripción de Producto

Son originarios de Campania y pertenecen a la familia de las pastas muy cortas de corte recto. En la antigüedad los Fusilli se producían a mano según un método transmitido de madre a hija. Se debía retorcer, con gesto rápido y manos expertas, un espagueti alrededor de una aguja de tejer, esta habilidad recordaba mucho la de las hilanderas, de hecho, el término "fusillo" deriva de "fuso" (huso), la herramienta típica que las hilanderas utilizaban.



Ingredientes

Semola de trigo duro, procedente de agricultura biológica.



Conservación

Conservese en un lugar fresco y seco



ANTZARA
Gourmet Online