

# DE CECCO - PASTA NIDI TAGLIATELLE - 500 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, que 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

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. 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

Único ingrediente: Sémola de trigo duro.



### Conservación

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



ANTZARA  
Gourmet Online