

PASTA - DE CECCO SPAGHETTI DE SÉMOLA - 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

Spaghetti



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. El amasado se realiza sólo con agua fría de nuestro manantial. Usamos trefiladoras de bronce ya que este método de elaboración es el único que proporciona naturalmente a la pasta aspereza, porosidad y capacidad de retener cualquier condimento.



Ingredientes

Semola de trigo duro



Conservación

Conservese en un lugar fresco y seco



ANTZARA
Gourmet Online