

PASTA - DE CECCO PENNE RIGATE DE SÉMOLA - 3000 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

Penne rigate



Descripción de Producto

De la familia de las pastas cortas de corte oblicuo, estriadas, las Penne Rigate son uno de los formatos de pasta más conocidos y, por tanto, también más versátiles en la cocina. El término Penne se refiere, en el idioma italiano, a la pluma de oca que antiguamente se utilizaba para escribir y que se cortaba al bies para obtener una punta con un trazo más delgado. El formato, obtenido de un tubo de pasta, liso o acanalado, de longitud variable, tiene el característico corte diagonal típico de la pluma para escribir.



Ingredientes

Semola de trigo duro



Conservación

Conservese en un lugar fresco y seco



ANTZARA
Gourmet Online