

PASTA - DE CECCO CANELLONI CON HUEVO - 250 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

Cannelloni



Descripción de Producto

El origen de los Cannelloni es muy antiguo: entre las primeras formas de pasta nacidas de la mezcla de harina, agua y sal se encuentran los Gnocchi y los Cannelloni, es decir, tiras de pasta, de diferentes longitudes que se enrollaban para formar cilindros perfectos en donde se ponía el relleno.



Ingredientes

Sémola de trigo duro y huevo mínimo 19.36%. Declaración de Alérgenos: Puede contener restos de soya. Contiene Trigo y huevo.



Conservación

Consérvese alejado de fuentes de calor, luz solar y lugares húmedos.



ANTZARA
Gourmet Online