

PASTA - DE CECCO PAPARDELLE 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

Pappardelle



Descripción de Producto

Las Pappardelle se utilizan en toda Italia y son parte de la familia de las pastas largas con sección plana. Son excelentes especialmente en las preparaciones a base de salsas de carne de animales silvestres y de caza. La masa de la Pasta Al Huevo De Cecco está hecha solo con huevos frescos de categoría A de gallinas criadas en el suelo y sémola fresca de calidad superior.



Ingredientes

Sémola de trigo duro y huevo mínimo 28.27%. Declaración de alérgenos: puede contener restos de soya. Contiene trigo y huevo.



Conservación

Conservese en un lugar fresco y seco



ANTZARA
Gourmet Online