

DE CECCO - PASTA LASAGNA CON HUEVO - 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, desde hace 130 años produce una pasta que es sinónimo de calidad y placer italiano en todo el mundo.



Tipo de pasta

Lasagna



Descripción de Producto

La Lasagna es uno de los formatos de pasta más antiguos de los que se tenga noticia. 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. A todo lo que más te gusta de la pasta de sémola le hemos añadido huevo fresco de gallinas criadas en el suelo. De Cecco no utiliza ni huevos ni productos de gallinas criadas en jaulas para la fabricación de sus productos.



Ingredientes

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



Conservación

Consérvese en un lugar fresco y seco. Mantener alejado de fuentes de calor y luz solar directa. Evitar ambientes húmedos.



ANTZARA
Gourmet Online