

PASTA - DE CECCO FUSILLI INTEGRAL - 500 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

Fusilli



Descripción de Producto

Son originarios de Campania y pertenecen a la familia de las pastas de corte recto muy corto. En la antigüedad, los Fusilli se producían a mano de acuerdo con un método transmitido de madre a hija. Implicaba torcer, con un gesto muy rápido y manos expertas, un espagueti alrededor de una aguja de tejer, el tipo de destreza recordaba mucho al de los hilanderos y de hecho el término "fusillo" deriva de "huso", la herramienta que usaban los hilanderos.



Ingredientes

Semola de trigo duro integral.



Conservación

Consérvese en un lugar fresco y seco.



ANTZARA
Gourmet Online