

PASTA DE CECCO GARGANELLI CON HUEVO DE 0250



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

Garganelli



Descripción de Producto

Son macarrones cortos estriados y puntiagudos, con los extremos cortados al bias, que se obtienen usando una herramienta llamada "pettine (peine)", similar a un telar, formado por dos listones paralelos unidos por medio de tiras de caña.



Ingredientes

Sémola de trigo duro y huevo 23,87%. Pueden contener trazas de soja.



Conservación

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



ANTZARA
Gourmet Online