

PASTA - DE CECCO MEZZA ZITA DE SÉMOLA - 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

Mezza zita



Descripción de Producto

La Mezza Zita es una sabrosa variante más pequeña de la Zita clásica. En el sur de Italia, el término "Zita" quiere decir "novia", de hecho, este formato se asocia tradicionalmente con las bodas como un plato indispensable de los banquetes de bodas. Según la tradición la Mezza Zita, que se caracteriza por un espesor y rugosidad importantes, se debe romper con las manos en trozos irregulares, antes de echarla en la olla para la cocción.



Ingredientes

Semola de trigo duro



Conservación

Conservese en un lugar fresco y seco

MARINTER ^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO