

PASTA - DE CECCO NIDI CAPELLI D'ANGELO 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

Capelli



Descripción de Producto

El origen de los Capelli d'Angelo, de nombre evocador y consistencia ligera, se disputa entre los territorios de Génova, la zona de Nápoles y la de la Ciociaria. Es un formato entre los más delgados de las pastas largas en nido. Incluso su nombre, Capelli d'Angelo, en italiano recuerda el característico espesor muy delgado de este formato, aconsejado en la dieta de los niños de nueve meses en adelante, con el fin de acostumbrarlos a la comida de los adultos.



Ingredientes

Sémola de trigo duro. Puede contener trazas de soya. Contiene trigo.



Conservación

Conservese en un lugar fresco y seco

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO