

PASTA - DE CECCO ORECCHIETTEDE SEMOLA - 454 G



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

Orecchiette



Descripción de Producto

Las Orecchiette, también conocidas como "strascinati" o "strascinati", son el formato de pasta más típico de la cocina de Puglia. Tienen forma de disco redondo ligeramente ahuecado en el centro.



Ingredientes

Harina blanca, sémola de trigo duro y agua.



Conservación

Consérvese en un lugar fresco y seco



MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO