

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/makaron-z-tosceni-bigoli-p-599.html>



## Makaron z Toscani -Bigoli

Cena	<b>25,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępność - 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8009167018080</b>

### Opis produktu

### Fabryka makaronu

Zabytkowa Fabryka Makaronu Morelli została założona w 1860 roku i jest przedsiębiorstwem rodzinnym. Piąte pokolenie rodziny Morelli, rodzeństwo Lucia, Antonio i Marco, kontynuuje działalność firmy, kultywując jej tradycje. Dzięki wieloletniemu stosowaniu zarodków pszenicy, fabryka makaronu Morelli osiągnęła sukces w produkcji makaronu o wyjątkowym i pysznym smaku. Wybierana jest najlepsza semolina, która jest przetwarzana zgodnie z rzemieślniczą techniką. Makaron można znaleźć w prestiżowych sklepach we Włoszech i za granicą.

**WARTOŚCI ODŻYWCZE** (100g produktu): 340 kcal; Białko 11G; Węglowodany 75 g; cukry 4,8 g; tłuszcze 0G; Kwasy tłuszczowe nasycone 0 G.

SPRÓBUJ ORYGINALNEGO WŁOSKIEGO PRZEPISU!

### Pasta Cacio & Pepe

Składniki:

- 500 g makaronu MORELLI
- 200 g startego sera (najlepiej pecorino)
- świeżo zmielony czarny pieprz

Ugotuj makaron w dużych ilościach – tak, aby się nie rozpadał – wrzącej, osolonej wody.

Gdy makaron będzie al dente, szybko odcedź, pozostawiając go wilgotnym.

W gorącej misce połącz odrobinę płynu z gotowania z startym serem i mieszaj, aż uzyskasz kremową konsystencję. Dodaj makaron i szybko wymieszaj, dodaj pieprz, ponownie wymieszaj i podawaj.

### Typowy makaron z regionu Veneto

wytwarzany metodami rzemieślniczymi, ciągnięty metodą brązową, wytwarzany z włoskiej semoliny pszenicy durum, suszonej w niskiej temperaturze.

---

**Ten makaron idealnie nadaje się do wstępnego gotowania, ponieważ nie skleja się i nie rozgotowuje, nawet po połączeniu z sosem i utrzymaniu w ciepłe przez kilka godzin.**

**Wstęga suszonego makaronu o długości 2,5 mm jest dość krótka, dzięki czemu idealnie nadaje się do celów cateringowych.**

**Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy gotowanie makaronu w dużej ilości wrzącej wody i nie mieszanie go przez pierwsze 12 minut, aby zapobiec jego rozpadaniu. Całkowity czas gotowania wynosi 22 minuty.**