



De Cecco Penne Rigate

20250412

Penne Rigate er en del af den korte, diagonale, rillede pastafamilie og er en af de mest kendte pastatyper, ligesom den er den mest alsidige i køkkenet. På italiensk refererer udtrykket "Penne" til gåsefjer, som historisk blev brugt til at skrive med og blev skåret på en diagonal for at opnå en virkelig tynd spids. Formen, opnået fra et pastarør, kan være glat eller rillet, af varierende længde og har den typiske diagonale snit som en fjerpen. Penne er en af de få typer pasta, som der er en nøjagtig dato for, hvornår den blev skabt. Faktisk, i 1865, anmodede en pastaproducent fra San Martino d'Albaro (Genova), Giovanni Battista Capurro, om og opnåede patent på en diagonal skæremaskine. Penne Rigate er perfekt til ovnbagt pasta eller pastaretter serveret med kødsaucer lavet af svine- eller oksekød, men også grøntsagsbaserede saucer eller opskrifter fra middelhavskøkkenet.

Efter sigende verdens bedste pasta... De Ceccos ambitiøse insisteren på kun at lave produkter af den højeste kvalitet har været umagen værd, det bevises af deres pastas popularitet i millioner af hjem og professionelle køkkener overalt i verden.

Størrelse		
	ENHEDEN	KOLLI
Mål HxBxD (cm)	17.5 x 10 x 6	20.8 x 23.7 x 38.2
Nettovægt	500 g	6 kg
Bruttovægt	510 g	6,471 kg
Enhed	12 x 500 g	

Varefakta	
EAN nr. enhed	8001250120410
EAN nr kolli	8001250010599
Certificering2	

Næringsindhold pr. 100 g	
Energi (kcal)	351
Energi (kJ)	1490
Protein (g)	14
Kulhydrat (g)	69
heraf sukkerarter (g)	3,4
Fedt (g)	1,5
Salt (g)	0

Holdbarhed
Holdbarhed: 1095 dage

Ingredienser

Ingredienser: Pasta af semulje af [durumhvede](#). Kan indeholde spor af soja.





De Cecco Penne Rigate

20250412

