



De Cecco Tripoline

20250030

Tripoline tilhører familien af tørre lange pasta, med en krøllet kant på den ene side. De har en bredde på cirka 8,5 mm, en tykkelse mellem 0,95 og 1,00 mm på den glatte del og mellem 1,27 og 1,35 på de krøllede dele. Sandsynligvis blev de oprindeligt fremstillet i Campania området. Ligesom alle pasta med krøllet kant, viser også Tripoline en forskel på konsistensen mellem den glatte og den krøllede del, efter kogningen. Den krøllede kant har også den vigtige funktion at tilbageholde en større mængde sovs.

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)	33.5 x 14.9 x 3.4	29.4 x 26.8 x 54.4
Nettovægt	500 g	12 kg
Bruttovægt	541 g	13,316 kg
Enhed	24 x 500 g	

Varefakta

EAN nr. enhed	8001250120038
EAN nr kolli	8001250004208
Certificering	

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 SOJA.

