

Divella原装意大利面8#5KG戴维娜直身面 满千免邮 意面批发

产品名称	Divella原装意大利面8#5KG戴维娜直身面 满千免邮 意面批发
公司名称	上海誉拓食品有限公司
价格	62.00/袋
规格参数	品牌:戴维娜 是否进口:是 有无中文标签:有
公司地址	上海市金山区龙胜东路297弄177号1层
联系电话	021-64302317 13818749260

产品详情

意大利面的起源 关于意大利面条的起源，有说是源自古罗马人，也有的说是由马可·波罗从中国经由西西里岛传至整个欧洲的讲法。意大利面的世界就像是千变万化的万花筒，数量种类之多据说至少有500种，再配上酱汁的组合变化，可做出上千种的意大利面料理！最早的意大利面约成型于公元13至14世纪，跟现在我们所吃的意大利面最像。到文艺复兴时期后，意大利面的种类和酱汁也随着艺术逐渐丰富起来。食用面团最初出现时的制造方法是将面粉团压成薄纸状，然后覆盖在食物上，放入焗炉内烹煮食用。其后，人们想到将面团切成小块状或条棒状的细长面条，而阿拉伯人更想到了将面条风干储存的做法。西红柿的出现及随后的品种改良，在意大利的那波利首次被人用作酱汁搭配面条，从此令面条大受欢迎，甚至连皇室贵族也被吸引。正宗的意大利粉是由铜造的模子压制而成，由于外型较粗厚而且凸不平，表面较容易黏上调味酱料，令吃起来的味道口感更佳。除了原味面条外，其他色彩缤纷的面条都是用蔬果混制而成的，如：番红花面、黑墨鱼面及蛋黄面等。意大利面的酱料基本来说可分为红酱和白酱，红酱是用番茄为底的红色酱汁，白酱则是由面粉、牛奶及奶油为底的白酱汁，此外，还有用橄榄油调味的面和用香草类调配的香草酱。意大利南部的人喜爱食用干意粉，而新鲜意粉则在北部较为流行。一般来说，意粉多用作头菜，海鲜意粉配以白酒，而酱料浓的则配红酒。

还在犹豫？还在徘徊？选择我们的产品，100%的放心，上海誉拓食品有限公司期待您的光临！赶快拨打我们的销售热线：021-64809261 18918075368

"【Divella原装】意大利面8#5KG戴维娜直身面 满千免邮 意面批发"的原料与配料为杜兰小麦水，生产日期是20130605，有无中文标签为有，包装规格是5KG*3，是否进口为是，净含量（规格）是5000（g），原产地为意大利，特产是是，生产厂家为DIELLA S.P.A，品牌是戴维娜，保质期为3年（天），售卖方式是包装，包装为原装