

## De Cecco德科

创建于1886年意大利，知名的意大利面品牌，高品质杜兰小麦意大利面的代名词，专注于各种意大利面的生产与销售的企业

### 品牌简介

自1886年至今，De Cecco肩负光荣使命：毫不妥协地传承意大利面制作传统，每天努力提升制作水平，将意式佳肴的纯正美味带往全世界。

故事从一百多年前的阿布鲁佐开始，正如其他光辉事业，这段故事由人与热忱构成。故事的起源要追溯至意大利统一之前，在马耶拉山脚下的法拉圣马蒂诺村庄，Nicola De Cecco先生在他的石磨坊中研磨出了“周边乡村优质面粉”。沿袭家族传统，Nicola叔叔将他的智慧与热忱传授给了自己的儿子Filippo。在拒绝诱人的遥远美洲大陆淘金之旅后，Filippo开始专心生产面食，翻开了De Cecco家族历史的新篇章。于是，Molino磨坊与De Cecco兄弟意大利面厂诞生。自1886年起，“周边乡村优质面粉”走出乡村，踏上成为高品质意大利面的漫漫长路。

通过结合古老手工传统与工程灵感，Filippo Giovanni De Cecco探索出了新式“低温”干燥法。这种方法能在24小时内烘干意大利面，成功突破了气候因素的限制。此前，意大利面均采用阳光干燥，因为仅有该方法能保证成品品质与储存时间。凭借敏锐直觉，De Cecco开始赢得的新市场机遇，逐渐踏上国际化之路。

1908年，“扛麦穗的阿布鲁佐女孩”成为De Cecco商标。第二次世界大战后，De Cecco生产规模得到飞速壮大：原先被德国炸弹夷为平地的工厂得以重建，产品市场亦得到大幅拓展。50年

代，为了将这一盛况发扬光大，满足日益增长的生产需求，De Cecco在佩斯卡拉设立了新的意大利面工厂。1980年在法拉圣马蒂诺，De Cecco启用了—个可将产量翻倍的现代化生产单位。1985年，为满足新市场需求，De Cecco潜心积累，准备进入创建销售网络这一关键阶段。

1986年，另—件大事发生了。De Cecco旗下“橄榄油公司”成功开业，这是公司实现产品种类多元化的第—步。1993年，公司再次向这一目标迈出重要—步。90年代是大规模投资的年代：位于法拉圣马蒂诺，每天可加工11000公担小麦的新磨坊建成。1997年，位于奥尔托纳，配备超前现代化科技的新工厂建成，取代了先前的佩斯卡拉工厂。

如今De Cecco品牌已成为高品质杜兰小麦意大利面的代名词，De Cecco公司已是营业额逾2亿2千万欧元，其中出口额占比三分之一的大型集团。从始至终，坚守、捍卫与夯实创始人的生产宗旨—直是De Cecco的不懈追求：精选杜兰小麦、自磨新鲜杜兰小麦粉、青铜模具压制、低温干燥、严格质量监控。直至今—天，从意大利面到其他所有产品的每—生产工序皆传达着De Cecco对事业的无限热忱及追求。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/de-cecco-118279.html>