

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-bezglutenowy-elicoidali-no49-400g-p-904.html>

RUMMO bezglutenowy ELICOIDALI No49 400g

Cena brutto	10,24 zł
Cena netto	9,75 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8008343880497
Kod EAN	8008343880497
Producent	Rummo
Waga	400 g
EAN (GTIN)	8008343880497
Marka	Rummo
Nazwa handlowa	bezglutenowy ELICOIDALI
Produkt nie zawiera	glutenu
Kod producenta	8008343880497

Opis produktu



Makarony Rummo to oryginalne włoskie makarony. Historia marki rozpoczęła się w 1846 roku w Benevento, niedaleko Neapolu, kiedy to rodzina Rummo zaczęła mieć lokalne zboże i wyrabiać makaron. Do wyrobu makaronów Rummo wykorzystuje wyłącznie wysokiej jakości semolinę z pszenicy twardej durum i wytłacza makarony w formach z brązu. Zgodnie z motto firmy: "Bez pośpiechu do doskonałości", makaron podlega procesowi powolnego wyrabiania według opatentowanej metody Lenta Lavorazione, dzięki której zachowane są właściwości semoliny. Makarony Rummo mają wysoką zawartość białka - aż 14,5% na 100g i po ugotowaniu pozostają al dente, czyli półtwarde. To oznacza, że podczas gotowania chłoną mniej wody, co powoduje dłuższy proces jedzenia makaronu, a tym samym **łatwiej się go trawi i jest bardziej sycący**. W przygotowanym daniu liczy się nie tylko jego smak, ale także to jak się prezentuje na talerzu. Makaron Rummo nawet po dwukrotnym ugotowaniu lub podgrzaniu jest sprężysty, nie skleja się, a sos z niego nie spływa.



Bezglutenowy ELICOIDALI No49

Makaron kukurydziany i brązowego ryżu, zmieszany zgodnie z naszą metodą przetwarzania parowego w celu uzyskania miękkiego i zrównoważonego ciasta o nierównanej konsystencji

Charakteryzujący się prążkowaną powierzchnią zewnętrzną i dużą średnicą, bezglutenowy makaron ELICOIDALI doskonale komponuje się z każdym rodzajem sosu, w szczególności z ragu mięsnym lub warzywnym.

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 10 minut





M A D E I N I T A L Y