

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-cannelloni-no176-250g-p-1076.html>

Rummo CANNELLONI no176 250g

Cena brutto	8,79 zł
Cena netto	8,37 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8008343221764
Producent	Rummo
Marka	Rummo
Rodzaj	rurki
Produkt nie zawiera	barwników, konserwantów
Nazwa handlowa	Rummo Cannelloni
Waga	250 g
EAN (GTIN)	8008343221764

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 sycający**. 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.



CANNELLONI

Bogate w smaku i idealne do podawania najbardziej pomysłowych sosów i kremów, jasko cannelloni świetnie nadaje się do przepisów na wypieki: od klasycznego sosu ricotta z mięsem po bardziej wyrafinowane dania, takie jak krem z radicchio i posiekane orzechy laskowe.





M A D E I N I T A L Y