

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

## Rummo CANNELLONI no176 250g

Cena	<b>10,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8008343221764</b>
Producent	<b>Rummo</b>
EAN (GTIN)	<b>8008343221764</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników, konserwantów</b>
Waga	<b>250 g</b>
Rodzaj	<b>rukki</b>
Nazwa handlowa	<b>Rummo Cannelloni</b>
Marka	<b>Rummo</b>

### 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.



## 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