

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-linea-professionale-casarecce-no88-1kg-p-513.html>

RUMMO Linea Professionale CASARECCE no88 1kg

Cena brutto	14,99 zł
Cena netto	14,28 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	CASARECCE no88
Kod EAN	8008343230889
Producent	Rummo
Kod producenta	CASARECCE no88
Nazwa handlowa	RUMMO Linea Professionale makaron CASARECCE no88 1kg
Waga	1 kg
Cechy dodatkowe	ekologiczne
Certyfikat	Ekologiczny
Marka	Rummo
Rodzaj	inny
EAN	8008343230889

Opis produktu



Makarony Rummo to oryginalne włoskie makarony. Historia marki rozpoczęła się w 1846 roku w Benevento, niedaleko Neapolu, kiedy to rodzina Rummo zaczęła mielić 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 wyrobienia 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.



Casarecce mają gładką fakturę i kształt zwiniętych ruloników jak pergamin. Ta forma makaronu jest idealna do zbierania przypraw i różnego rodzaju sosów - klasycznych pomidorowych lub innych warzywnych oraz mięsnych.



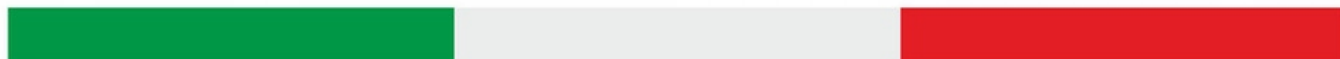
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 10 minut

najlepiej spożyć przed: 5.12.2024

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1510KJ/356kcal
Tłuszcz	1.6 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	03 g
Węglowodany	69.5 g
w tym cukry	3.1 g
Białko	14.5 g
Sól	0.005 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y