

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-makaron-bezglutenowy-linguine-no13-400g-p-834.html>

## RUMMO makaron bezglutenowy Linguine No13 400g

Cena	<b>14,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>L 2118 C5</b>
Kod EAN	<b>8008343880138</b>
Producent	<b>Rummo</b>
EAN (GTIN)	<b>8008343880138</b>
Produkt nie zawiera	<b>glutenu</b>
Waga	<b>400 g</b>
Nazwa handlowa	<b>makaron</b>
Marka	<b>Rummo</b>
Kod producenta	<b>L 2118 C5</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 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 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.



### Bezglutenowy Linguine No 13

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

bezglutenowy Linguine jest pyszny i wszechstronny, tak jak liguryjskie oryginały. Doskonale komponuje się z pesto, ale także z sosami na bazie tuszu ze skorupiaków, homarów czy mątwy.

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 11 minut





M A D E I N I T A L Y