

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

RUMMO makaron bezglutenowy Linguine No13 400g

Cena brutto	10,24 zł
Cena netto	10,24 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	L 2118 C5
Kod EAN	8008343880138
Producent	Rummo
Marka	Rummo
Waga	400 g
EAN (GTIN)	8008343880138
Kod producenta	L 2118 C5
Nazwa handlowa	makaron
Produkt nie zawiera	glutenu

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 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 Linguine No 13

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