Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 13:13

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/rummo-makaron-pelnoziarnisty-rigatoni-no50-500g-p-902.html



RUMMO makaron pełnoziarnisty RIGATONI No50 500g

Cena brutto	**8,79 zł**
Cena netto	**8,37 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**RIGATONI No50**
Kod EAN	**8008343700504**
Producent	**Rummo**
Cechy dodatkowe	**ekologiczne**
Waga	**500 g**
Rodzaj	**rurki**
Nazwa handlowa	**RUMMO makaron pełnoziarnisty RIGATONI No50 500g**
Marka	**Rummo**
Kod producenta	**RIGATONI No50**
EAN (GTIN)	**8008343700504**

Opis produktu

RUMMO
MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

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.



RIGATONI No50

Makarony pełnoziarniste produkowane są wyłącznie z najlepszej, ekologicznej i pełnoziarnistej pszenicy.

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 14 minut



MADE IN ITALY