

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-professionale-mezze-penne-rigate-no28-1kg-p-563.html>

RUMMO Professionale Mezze Penne Rigate no28 1kg

Cena brutto	14,99 zł
Cena netto	14,28 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	Mezze Penne Rigate no28
Kod EAN	8008343230285
Producent	Rummo
Kod producenta	Mezze Penne Rigate no28
Nazwa handlowa	RUMMO Linea Professionale Mezze Penne Rigate no28 1kg
Waga	1 kg
Cechy dodatkowe	ekologiczne
Marka	Rummo
Rodzaj	 rurki
EAN	8008343230285
Certyfikat	Ekologiczny

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 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.



Mezze Penne Rigate to krótsza forma klasycznego penne. Kochane przez dzieci, są uniwersalnym formatem, który doskonale się sprawdzi w daniach z sosami, jak również w zupach oraz sałatkach.



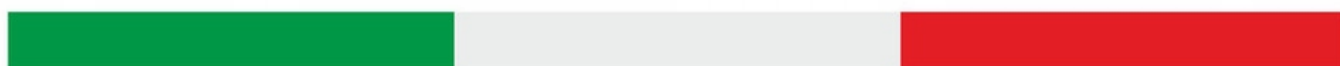
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 11 minut

najlepiej spożyć przed: 7.01.2025

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