

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-spaghetti-alla-chitarra-no104-500g-p-1047.html>

## Rummo spaghetti alla chitarra No104 500g

Cena brutto	<b>7,99 zł</b>
Cena netto	<b>7,61 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8008343201049</b>
Kod EAN	<b>8008343201049</b>
Producent	<b>Rummo</b>
Certyfikat	<b>brak</b>
EAN (GTIN)	<b>8008343201049</b>
Kod producenta	<b>8008343201049</b>
Nazwa handlowa	<b>Spaghetti alla Chitarra</b>
Waga	<b>500 g</b>
Cechy dodatkowe	<b>brak</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników, konserwantów</b>
Marka	<b>Rummo</b>
Rodzaj	<b>spaghetti</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 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.



## SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Ten rodzaj spaghetti przygotowano za pomocą specjalnego narzędzia zwanego „gitarą”, składającego się z drewnianej ramy, na której naciągnięto cienkie stalowe druty. Nadają się do sosów o mocnym smaku: gricia, ragu czy Amatriciana.



M A D E I N I T A L Y