Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:58

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



Rummo spaghetti alla chitarra No104 500g

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

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 przygotowywano 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, ragù czy Amatriciana.




MADE IN ITALY