

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-wloski-makaron-anelli-siciliani-no23-500g-p-877.html>

## RUMMO włoski makaron ANELLI SICILIANI no23 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 EAN	<b>8008343200233</b>
Producent	<b>Rummo</b>
EAN (GTIN)	<b>8008343200233</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.5 kg</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników, konserwantów</b>
Certyfikat	<b>Jakość Tradycja</b>
Cechy dodatkowe	<b>superfood</b>
Waga	<b>500 g</b>
Rodzaj	<b>inny</b>
Nazwa handlowa	<b>Anelli Siciliani N23</b>
Marka	<b>Rummo</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.

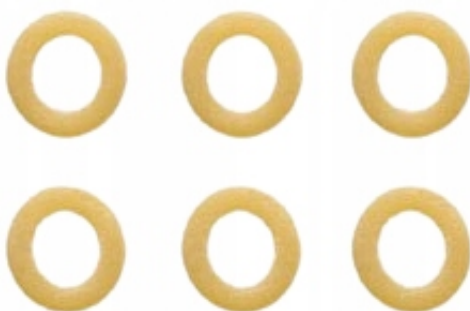


### **Anelli Siciliani No23**

Dzięki pierścieniowemu kształtowi Anelli Siciliani najlepiej wykorzystuje sosy. Element sycylijskiej tradycji kulinarnej. Idealnie nadaje się dodać pieczonych w piekarniku w połączeniu z sosami mięsnymi lub warzywnymi.

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 3 minuty





M A D E I N I T A L Y