Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 13:05

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	**7,99 zł**
Cena netto	**7,61 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**8008343200233**
Producent	**Rummo**
EAN (GTIN)	**8008343200233**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**0.5 kg**
Produkt nie zawiera	**barwników, konserwantów**
Certyfikat	**Jakość Tradycja**
Cechy dodatkowe	**superfood**
Waga	**500 g**
Rodzaj	**inny**
Nazwa handlowa	**Anelli Siciliani N23**
Marka	**Rummo**

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.

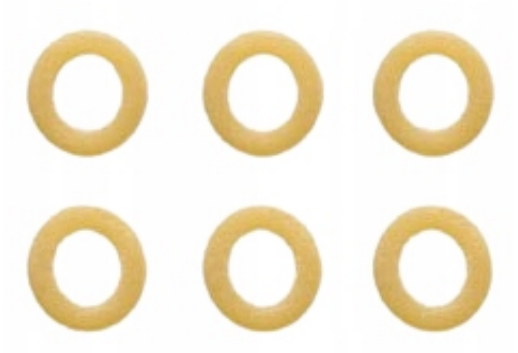


Anelli Siciliani No23

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

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 3 minuty




MADE IN ITALY