Dane aktualne na dzień: 04-07-2025 14:18

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	**9,90 zł**
Cena netto	**9,43 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**8008343200233**
Producent	**Rummo**
Marka	**Rummo**
Rodzaj	**inny**
Cechy dodatkowe	**superfood**
Produkt nie zawiera	**barwników, konserwantów**
EAN (GTIN)	**8008343200233**
Nazwa handlowa	**Anelli Siciliani N23**
Waga	**500 g**
Certyfikat	**Jakość Tradycja**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**0.5 kg**

Opis produktu

RUMMO
MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

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

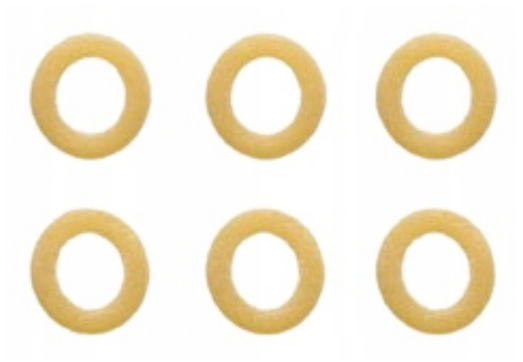
wody, co powoduje dłuższy proces jedzenia makaronu, a tym samym **łatwiej się go trawi i jest bardziej sycący**.
W przygotowanym daniu liczy się nie tylko jego smak, ale także to jak się prezentuje na talerzu. Makaron Rummo nawet po dwukrotnym ugotowaniu lub podgrzaniu jest sprężysty, nie skleja się, 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