

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-wloski-makaron-bucatini-no6-500g-p-709.html>

## RUMMO włoski makaron BUCATINI no6 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>8008343200066</b>
Kod EAN	<b>8008343200066</b>
Producent	<b>Rummo</b>
Marka	<b>Rummo</b>
Rodzaj	<b>nitki</b>
Cechy dodatkowe	<b>niskotłuszczowe, superfood, wegetariańskie</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników, konserwantów</b>
EAN (GTIN)	<b>8008343200066</b>
Kod producenta	<b>8008343200066</b>
Nazwa handlowa	<b>bucatini</b>
Waga	<b>500 g</b>
Certyfikat	<b>Gwarantowana tradycyjna specjalność, Jakość Tradycja</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.505 kg</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.

### BUCATINI No 6

Bucatini zwany również perciatelli to pochodząca z Neapolu forma, która ma wydłużony kształt o okrągłym przekroju i jest pusta w środku. Ten dość uniwersalny format doskonale nadaje się do sosów maślanych, mięsnych lub rybnych. Bucatini doskonale komponują się również z sosami warzywnymi, przygotowywanymi z sosem pomidorowym oraz dodatkiem papryki, bakłażanów, cukinii, oliwek i kapaarów. Bardzo popularne są również w wersji all'Amatriciana z sosem pomidorowym, bekonem

---

i pecorino romano.

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 6 minut

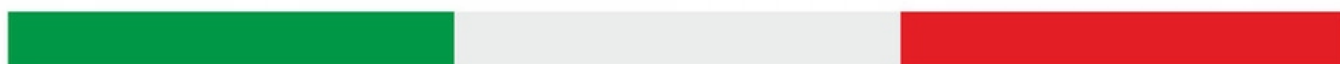




**RUMMO**  
MAESTRI PASTAI  
IN BENEVENTO DAL 1846

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1510 kJ / 356 Kcal
Tłuszcz	1,6 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3 g
Węglowodany	69,5 g
w tym cukry	3,1 g
Białko	14,5 g
Sól	0,005 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y