Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:30

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



RUMMO włoski makaron BUCATINI no6 500g

Cena brutto	**7,99 zł**
Cena netto	**7,61 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**8008343200066**
Kod EAN	**8008343200066**
Producent	**Rummo**
EAN (GTIN)	**8008343200066**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**0.505 kg**
Produkt nie zawiera	**barwników, konserwantów**
Certyfikat	**Gwarantowana tradycyjna specjalność, Jakość Tradycja**
Cechy dodatkowe	**niskotłuszczowe, superfood, wegetariańskie**
Waga	**500 g**
Rodzaj	**nitki**
Nazwa handlowa	**bucatini**
Marka	**Rummo**
Kod producenta	**8008343200066**

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 kaparów. 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



MADE IN ITALY