

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-wloski-makaron-conchiglie-rigate-no42-500g-p-722.html>

## RUMMO włoski makaron Conchiglie Rigate No42 500g

Cena	<b>9,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8008343200424</b>
Kod EAN	<b>8008343200424</b>
Producent	<b>Rummo</b>
EAN (GTIN)	<b>8008343200424</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników, konserwantów</b>
Waga	<b>500 g</b>
Rodzaj	<b>muszelki</b>
Nazwa handlowa	<b>Conchiglie Rigate no 42</b>
Marka	<b>Rummo</b>
Kod producenta	<b>8008343200424</b>

### Opis produktu

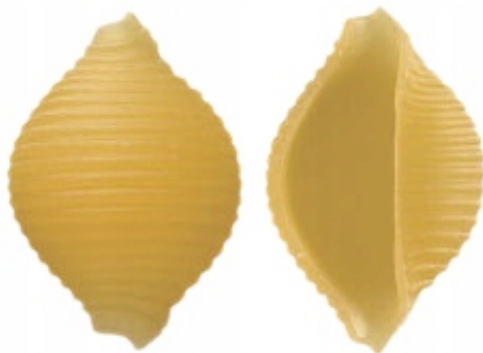


**Makarony Rummo** to oryginalne włoskie makarony. Historia marki rozpoczęła się w 1846 roku w Benevento, niedaleko Neapolu, kiedy to rodzina Rummo zaczęła mielić lokalne zboże i wyrabiać makaron. Do wyrobu makaronów Rummo wykorzystuje wyłącznie wysokiej jakości semolinę z pszenicy twardej durum i wytłacza 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.



### **Conchiglie Rigate No42**

Inspirowane morzem Conchiglie Rigate to format ceniony za możliwość dostosowania dowolnych przypraw. Pyszne z brokułami i waflami pecorino.



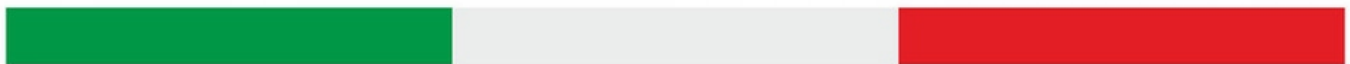
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 11 minut

---

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1510kJ/356 kcal
Tłuszcz	1.6 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.3 g
Węglowodany	69,5 g
w tym cukry	3,1 g
Błonnik	2,9 g
Białko	14.5 g
Sól	0.01 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y