

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-wloski-makaron-elicoitali-no49-500g-p-662.html>

RUMMO włoski makaron ELICOITALI no49 500g

Cena brutto	7,99 zł
Cena netto	7,61 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	ELICOITALI no49
Kod EAN	8008343200493
Producent	Rummo
Kod producenta	ELICOITALI no49
Nazwa handlowa	Elicoidalì no49
Waga	500 g
Certyfikat	Jakość Tradycja
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.505 kg
Marka	Rummo
Rodzaj	 rurki
Cechy dodatkowe	superfood, wegetariańskie
Produkt nie zawiera	barwników, konserwantów
EAN (GTIN)	8008343200493

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 sycający**. 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.

Elicoidalì to jeden z najbardziej znany na świecie formatów. Charakteryzuje się pasiastą powierzchnią zewnętrzną i dużą średnicą. Ten rodzaj makaronu

nadaje się do wszystkich sosów, zarówno mięsnych jak i warzywnych.

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 12 minut





Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1510KJ/356kcal
Tłuszcz	1.6 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	03 g
Węglowodany	69.5 g
w tym cukry	3.1 g
Białko	14.5 g
Sól	0.005 g

kraj pochodzenia: Włochy