

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

RUMMO włoski makaron ELICOIDALI no49 500g

Cena	9,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	ELICOIDALI no49
Kod EAN	8008343200493
Producent	Rummo
EAN (GTIN)	8008343200493
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.505 kg
Produkt nie zawiera	barwników, konserwantów
Certyfikat	Jakość Tradycja
Cechy dodatkowe	superfood, wegetariańskie
Waga	500 g
Rodzaj	rukki
Nazwa handlowa	Elicoidali no49
Marka	Rummo
Kod producenta	ELICOIDALI no49

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.

Elicoidali 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