

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-wloski-makaron-gnocchetti-sardi-no63-500g-p-830.html>

## RUMMO włoski makaron Gnocchetti Sardi No63 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 EAN	<b>8008343200639</b>
Producent	<b>Rummo</b>
Rodzaj	<b>muszelki</b>
Cechy dodatkowe	<b>superfood</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników, konserwantów</b>
EAN (GTIN)	<b>8008343200639</b>
Marka	<b>Rummo</b>
Nazwa handlowa	<b>RUMMO włoski makaron Gnocchetti Sardi No63 500g</b>
Waga	<b>500 g</b>
Certyfikat	<b>Jakość Tradycja</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.5 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 mieć 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.



### **Gnocchetti Sardi No63**

Ten format przywraca starożytne smaki Sardynii, gdzie są one uważane za typowe danie par Excellence, przygotowywane na święta. Doskonale komponuje się z małżami, pomidorkami koktajlowymi i tuńczykiem bottarga.

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 11 minut



M A D E I N I T A L Y