

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-wloski-makaron-gomiti-rigati-no169-500g-p-721.html>

## RUMMO włoski makaron Gomiti Rigati No169 500g

Cena	<b>10,90 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8008343201698</b>
Kod EAN	<b>8008343201698</b>
Producent	<b>Rummo</b>
Marka	<b>Rummo</b>
Kod producenta	<b>8008343201698</b>
EAN (GTIN)	<b>8008343201698</b>
Waga	<b>500 g</b>
Rodzaj	<b>kolanka</b>
Nazwa handlowa	<b>Gomiti Rigati</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.

#### Gomiti Rigati No169

Gomiti Rigati, uwielbiane przez dziecię względu na swój oryginalny kształt, zatrzymują przyprawy i wzmacniają ich smak. Nadają się do świeżych przetworów, z pomidorami San Marzano, mozzarellą i bazylią.

Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 10 minut

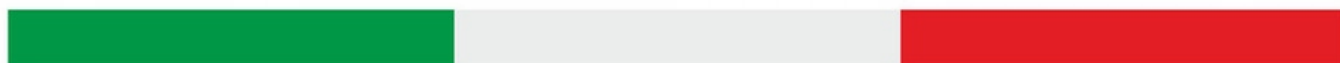
najlepiej spożyć przed: 5.04.2025



---

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