

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/rummo-wloski-makaron-penne-rigate-no-66-500g-p-11.html>

RUMMO włoski makaron Penne Rigate No 66 500g

| | |
|----------------|---|
| Cena brutto | 7,99 zł |
| Cena netto | 7,61 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Kod producenta | 8008343200660 |
| Kod EAN | 8008343200660 |
| Producent | Rummo |
| Rodzaj | rurki |
| EAN | 8008343200660 |
| Marka | Rummo |
| Waga | 0.5 kg |
| Kod producenta | no66 |
| Nazwa handlowa | RUMMO włoski makaron Penne Rigate No 66 500g |

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.



PENNE RIGATE No 66



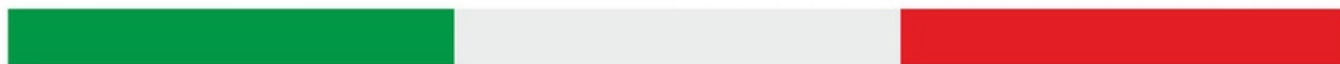
Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 11 minut

najlepiej spożyć przed: 18.07.2023

| 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