Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:08

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/rummo-wloski-makaron-tagliatelle-no-107-500g-p-27.html




# RUMMO włoski makaron Tagliatelle No 107 500g

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **12,90 zł** |
| Cena netto | **12,29 zł** |
| Dostępność | **Zapytaj o dostępność** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Kod producenta | **8008343201070** |
| Kod EAN | **8008343201070** |
| Producent | **Rummo** |
| EAN | **8008343201070** |
| Waga | **0.5 kg** |
| Rodzaj | **wstążki** |
| Nazwa handlowa | **RUMMO włoski makaron Tagliatelle No 107 500g** |
| Marka | **Rummo** |
| Kod producenta | **no107** |

## Opis produktu

RUMMO
MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

**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.




**TAGLIATELLE  No 107**



Kraj frezowania: Włochy

Czas gotowania 6 minut

| 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