

BUCATINI N°6 RUMMO 24X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 1017

Bucatini N°6
Durumpasta. Bronsvalsad
500 g x 24

PRODUKT BESKRIVNING

Bucatini N°6. Bucatini, känd över hela världen för l'Amatriciana, är en typiskt pastarätt från Lazio.
Typ av mjöl: Durumvete
Diameter: 2,80 mm.
Längd: 260 mm.
Bredd: 0,95 mm.
Koktid: 6 min.
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: l'Amatriciana, Carbonara, med ost och peppar eller med såser av aubergine och zucchini.

Ingredienser: **Durumvete***. Kan innehålla spår av: **soja, senap.** *Ursprungsland: EU och icke-EU (Italien, Frankrike, Australien)

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1510 kJ / 356 kcal
Fett	1,6 g
- varav mättade fettsyror	0,3 g
Kolhydrater	69,5 g
- varav sockerarter	3,1 g
Fibrer	2,9 g
Protein	14,5 g
Salt	0,005 g

RECEPT

Bucatini N°6 all'Amatriciana

Ingredienti per 2 persone : 250 g Bucatini n°6 Rummo · 200 g Guanciale · 400 g Pomodori pelati (skalade tomater) · 100 ml vitt vin · 1 chilipeppar · Pecorino Romano

Preparazione:

Skiva/skär i strimlor Guanciale/bacon ta bort skalet/höljet. Lägg guanciale/bacon i en panna och stek, tillsätt hel chilipeppar. När baconet är knaprigt, häll i det vita vinet och låt det avdunsta. Ställ baconet åt sidan och tillsätt de skalade tomaterna i pannan. Mosa dem lite med en slev och bryn dem. Koka Bucatini n°6 al dente i en kastrull med saltat vatten, häll av dem spar lite kokvatten, häll direkt i pannan med såsen. Tillsätt lite kokvatten och tillsätt sedan det knapriga baconet. Rör om och ta sedan bort från värmen. Häll i den rivna pecorino romano lite i taget och blanda igen. Servera på varm tallrik med ytterligare riven ost. Redo att njuta!

Maestri Pastai in Benevento dal 1846

Torkad Pasta av det välkända märket Pasta Rummo som grundades 1846. Pastan håller mycket hög kvalitet och produceras enligt en gammal hantverksmetod – Lenta Lavorazione – långsam extrudering med bronsmunstycken. Detta ger en porös yta som bättre suger upp pastasåsen. Fabriken ligger i Benevento i Campania i södra Italien, där det bästa durumvetet odlas, och vattnet som används kommer från Sannio-dalen.

"Ända sedan starten har Pastificio Rummo strävat efter en "Made in Italy"-utmärkelse. Detta är ett mål som vi följer med ständig engagemang och fokus på kvalitet, som bevisas av konsumenternas förtroende för vårt varumärke, samt genom att skapa synergier med värdefulla partners.

I detta sammanhang har vi ingått ett betydelsefullt avtal med Coldiretti: Rummo kommer att köpa allt vete som produceras enligt de föreslagna riktlinjerna: endast italienska åkrar, med minst 15% proteinhalt och utan användning av bekämpningsmedel.

Detta experiment har pågått i flera år, och i samarbete med Coldirettis tekniska avdelning har vi främjat en studie vid Società Italiana Sementi i Bologna om det mest lämpliga utsädet för att säkerställa kvaliteten på vår "långsamt bearbetade" pasta."

il sole 24 ore – torkad i solen 24 timmar