



CALAMARATA N°141 RUMMO 12X500G DURUMVETEPASTA TORR
SKU: 1445



Calamarata N°141 - Stora, korta ringar

Durumpasta. Bronsvalsad.

500 g x 12

Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Calamarata N°141 - Stora, korta ringar

Typ av mjöl: Durumvete 100% italienskt

Diameter: 2,3 mm

Längd: 16 mm

Koktid: 13 min

Metod: Bronsvalsad

Perfekt till: Perfekt med såser baserade på skaldjur, scampi och musslor.

Calamarata har fått sitt namn från bläckfisk - ser ut som bläckfiskringar.





Ingredienser: **Durumvete**. Kan innehålla spår av: **soja**.

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

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

