

FETTUCCE N° 15 RUMMO 24X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 1037

Fettucce N° 15. Platta, smala. Bandpasta.
Durumpasta. Bronsvalsad
500 g x 24
Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Fettuce N°15. Platta, smala. Bandpasta. Fettucce - liknar med de tygremsor som en gång användes för att fålla kläder.
Typ av mjöl: Durumvete
Bredd: 1,30 mm.
Längd: 260 mm.
Koktid: 10 min.
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: köttsås, viltbaserade såser, såser av fisk och skaldjur.

Ingredienser: **Durumvete***. Kan innehålla spår av: **soja, senap.** *Ursprungsland: EU och icke-EU (Italien, 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 mättade fettsyror	3,1 g
Fibrer	2,9 g
Protein	14,5 g
Salt	0,005 g

Fettuce N°15 alla Nerano

Ingredienti per 4 persone : 360 g Fettuce n°15 Rummo · 600 g zucchino · 80-100 g Provolone · Basilika · 1 vitlöksklyfta · salt & peppar · Extra Jungfruolja

Preparazione:

Skär zucchini i skivor med mandolin och stek dem i hög temperatur. Den ska vara torr och krispig. Låt rinna av på hushållspapper. Koka Fettuce n°15 Rummo med rikligt med vatten, spara en kopp kokvatten. Stek vitlöksklyftan i pannan och ta bort den, tillsätt den kokta pastan och rör ner riven Provolone, späd allt med kokvattnet med värmen avstängd och använd bara värmen från pastan och vattnet. Tillsätt de stekta zucchiniskivorna (tidigare kryddade med salt) och garnera med en emulsion av färsk basilika blandad med extra jungfruolja. Servera i varma tallrikar. Njut!

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