

FUSILLI N°48 RUMMO 16X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 1454

Fusilli N°48 - Spiralformade pastaskruvar
Durumpasta. Bronsvalsad
500 g x 16
Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Fusilli N°48 – Fusilli - Spiralformade pastaskruvar är ett typiskt format från södra Italien, känt i alla regioner med andra namn.
Spiralformade pastaskruvar
Typ av mjöl: Durumvete
Diameter: 10,5 mm
Längd: 43 mm
Koktid: 8 min
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: alla typer av såser, tex alla Puttanesca. Klassisk italiensk mat.

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 sockerarter	3,1 g
Fibrer	2,9 g
Protein	14,5 g
Salt	0,005 g

ALLA PUTTANESCA

Ingredienti per 4 persone : 360 g n°48 Fusilli Rummo · 225 ml tomatsås · 1 vitlöksklyfta · 30 g kapris · 250 g urkärnade svarta oliver · Extra Jungfruolja · salt & peppar

Preparazione:

Skär oliverna och vitlöken, fräs vitlöken i olivolja, tillsätt tomatsåsen och sedan oliverna och kaprisen. Koka upp vattnet och tillsätt saltet. Koka Fusilli i 9 minuter, låt dem rinna av och tillsätt dem i såsen, eventuellt lite pastavatten. Buon appetito!

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