



FUSILLOTTI N°155 RUMMO 12X500G DURUMVETEPASTA TORR
SKU: 1015



Fusillotti N°155 - Stora spiralformade pastaskruvar.

Durumpasta. Bronsvalsad

500 g x 12

Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Fusillotti N°155 - Fusillotti - Stora spiralformade pastaskruvar är ett unikt och exklusivt format som tack vare sin speciella form och storlek fångar alla kryddor och örter.

Stora spiralformade pastaskruvar

Typ av mjöl: Durumvete

Diameter: 17 mm

Längd: 30 mm

Koktid: 13 min

Metod: Bronsvalsad

Perfekt till: Perfekt med såser med kronärtskockor från Sardinien och Bottarga di Muggine.





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 |

Fusillotti N°155 ai Carciofi Spinosi di Sardegna & Bottarga di Mugine

Ingredienti per 4 persone : 360 g n°155 Fusillotti · 3-4 taggiga kronärtskockor från Sardinien · Extra Jungfruolja · 1 glas vin · 100 g Bottarga di Mugine (riven) · Fänkål · salt & peppar

Preparazione:

Dela kronärtskockorna på mitten och ta bort den centrala delen. Skär dem sedan i klyftor och bryn dem i en panna med olivolja. För att ge mer smak, salta dem och avglasera dem med vitt vin. Koka upp vattnet i en kastrull under tiden och koka pastan i 13 minuter. När pastan är kokt, håll den i pannan där du kokat kronärtskockorna, tillsätt lite kokvatten och blanda väl. Vid servering river du Bottargan och strimlar fänkål tunt. 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

