

SPAGHETTI N°3 RUMMO 12X400G GLUTENFRI TORR

SKU: 1150

Glutenfri Spaghetti N°3. Tunna strån.
Bronsvalsad. Fullkornris, gul och vit majs.
400 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Glutenfri Spaghetti N°3. Tunna strån.
Typ av mjöl: Fullkornsris, majs
Diameter: 1,85 mm.
Längd: 250 mm.
Koktid: 10 min.
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: Musslor, Savojkål, tomatsås eller enbart med vitlök, olja och chili. Klassisk italiensk mat.

Ingredienser: fullkornsris (36%), gul majs (32,3%), vit majs (20%), ris (8%), potatisstärkelse (3%), emulgeringsmedel: mono- och diglycerider av fettsyror.
Kan innehålla spår av: **soja, lupiner**. Ursprungsland ingredienser: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1445 kJ / 341 kcal
Fett	2,0 g
- varav mättade fettsyror	0,7 g
Kolhydrater	73,2 g
- varav sockerarter	0,3 g
Fibrer	3,1 g
Protein	6,0 g
Salt	0,003 g

Spaghetti con Verza, Patate & Caciocavallo

Ingredienti per 4 persone: 320 g Spaghetti N°3 Glutenfri Rummo · 200 g potatis · 200 g savojkål · 2 vitlöksklyftor · 120 g Caciocavallo Podolico (ost) · Extra jungfruolja och salt, efter smak

Preparazione:

Skala potatisen, skär den i tärningar på cirka en centimeter och lägg i en kastrull med kallt vatten och lite salt. När vattnet kokar upp, tillsätt strimlad savojkål och koka i ytterligare 3 minuter, så att potatisen och kålen kokar färdigt tillsammans. Fräs de pressade vitlöksklyftorna lätt i en stor panna med extra jungfruolja, tillsätt sedan de avrunna grönsakerna, behåll lite av kokvattnet. Koka sedan Rummo glutenfria spaghetti nr3 och, när pastan är kokt, häll av den och häll den i pannan med grönsakerna, tillsätt 2/3 av hyvlad Caciocavallo. Servera i varma tallrikar med resten av den hyvlade osten. 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 den bästa grödan odlas, och vattnet som används kommer från Sannio-dalen.

”Jag ville skapa en glutenfri pasta, utan att ta bort känslan och konsistensen av klassisk pasta. Vi väljer fullkornsris, gul och vit majs helt fria från GMO, sedan bearbetar vi dem med ett naturligt och mycket gammalt, beprövat tillvägagångssätt: ånga. Det är just tack vare vår metod att ångbearbeta “Metodo di Lavorazione al Vapore®” som vi får en mjuk och balanserad deg, som vi sedan bronsvalsar för att få en porös yta som perfekt absorberar dina såser. Resultatet är denna glutenfria Rummo, med en oöverträffad konsistens.”

Cosimo Rummo