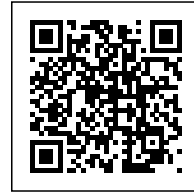


# Italienska smaker sedan 1999



**GNOCCHETTI SARDI N°63 RUMMO 16X500G DURUMVETEPASTA  
TORR**

**SKU: 1444**



**Gnocchetti Sardi N°63** - avlång, slät "snäcka"

Durumpasta. Bronsvalsad

500 g x 16

**Priset avser: per kartong**

## PRODUKT BESKRIVNING

**Gnocchetti Sardi N°63** - avlång, slät "snäcka". Såser fastnar lätt i "böjen".

**Typ av mjöl:** Durumvete

**Bredd:** 1,35 mm

**Längd:** 210 mm

**Koktid:** 11 min

**Metod:** Bronsvalsad

**Perfekt till:** klassisk köttsås eller en mer smakrik bönkräm.



# Italienska smaker sedan 1999



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

## 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***

