

LINGUINE N°13 RUMMO 24X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 1016

Linguine N°13. Bred, oval. Bandpasta.
Durumpasta. Bronsvalsad
500 g x 24
Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Linguine N°13. Bred, oval. Bandpasta. Linguine (eller Trenette) ursprungligen från Ligurien.
Typ av mjöl: Durumvete 100% italienskt
Bredd: 1,55 mm
Längd: 260 mm
Koktid: 10 min
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: Pesto Genovese också utsökt med fiskbaserade såser

Ingredienser: **Durumvete***. Kan innehålla spår av: **soja, senap**. *ursprungsland: italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1510 kJ / 356 kcal08 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

Linguine N°13 al Pesto

Ingredienti per 2 persone : 250 g Linguine n°13 Rummo · 100 g basilikablad · 100 ml Extra Jungfruolja · 100 g riven Parmigiano Reggiano · 50 g riven Pecorino Romano · 30 g pinjenötter · 1/2 vitlöksklyfta · salt

Preparazione:

Skölj och torka basilikabladen. Koka upp en stor kastrull med vatten till pastan. Under tiden mixar du extra jungfruolja, vitlök, pinjenötter och salt. Mixa tills blandningen är slät och väl blandad. Steg två, tillsätt basilikabladen, mixa tills du når önskad konsistens. Steg tre, tillsätt de två rivna ostarna och ytterligare lite olivolja. Blanda kraftigt för hand. Tillsätt salt om det behövs. Salta det kokande vatten och koka Linguine n°13 Rummo al dente. Häll peston till en non-stick panna, ej varm. Häll av den kokta pastan, behåll lite kokvatten, direkt i pannan med peston. Blanda pastan tillsammans med peston för att binda smakerna, tillsätt salt om det behövs, tillsätt lite kokvatten för att justera krämigheten i såsen. Servera, garnera med ytterligare pinjenötter och ett basilikablad. Servera omedelbart i varma tallrikar.

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