

MEZZI RIGATONI N°51 RUMMO 16X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 1457

Mezzi Rigatoni N°51 - Vida korta tuber/rör, räfflade
Durumpasta. Bronsvalsad
500 g x 16
Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Mezzi Rigatoni N°51 – Kortare än Rigatoni, de är perfekta att få upp mycket sås, då såser lätt samlas i röret.
Vida korta tuber/rör, räfflade
Typ av mjöl: Durumvete
Diameter: 14,5 mm
Längd: 24 mm
Koktid: 14 min
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: musslor och bönor, scampi eller kronärtskockskräm.

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,3 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

Mezzi Rigatoni N°51 con Porri & Salsiccia

Ingredienti per 4 persone : 360 g Mezzi Rigatoni N°51 Rummo · 2 purjolökar · 2 Salsiccia korvar · Extra Jungfruolja · salt & peppar

Preparazione:

Skär purjolöken i skivor, skala korven och skär den i små bitar. Fräs purjolöken i olivolja, tillsätt korven och bryn. Koka Mezzi Rigatoni i 14 minuter i kokande, saltat vatten. Häll av pastan och blanda med purjolöken och korven. Buon appettivo!

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