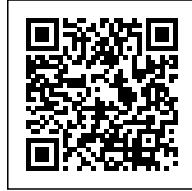




**MEZZI RIGATONI N°51 RUMMO 16X500G DURUMVETEPASTA TORR**  
**SKU: 1457**



### **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. Håll av pastan och blanda med purjolöken och korven. Buon appetitivo!

#### **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***

