

PENNE LISCE N°59 RUMMO 16X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 1054

Penne Lisce N°59
Snedklippta rör med slät yta.
Durumpasta. Bronsvalsad.
500 g x 16
Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Penne Lisce N°59 - Penne Lisce är en av de äldsta formerna av den italienska kulinariska traditionen. Tack vare sin grova och porösa yta, fastnar alla såser och kryddor bra.
Snedklippta rör med slät yta
Typ av mjöl: Durumvete
Bredd: 1,30 mm
Längd: 50 mm
Koktid: 10 min
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: tonfisk och tomatsåser. Klassisk italiensk mat.

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 mättade fettsyror	3,1 g
Fibrer	2,9 g
Protein	14,5 g
Salt	0,005 g

ALLA GENOVESE di TONNO

Ingredienti per due persone : 250 g n° 59 Rummo · 450 g färsk tonfisk · 1,5 kg lök · Selleri och morötter · Lagerblad och basilika · Extra Jungfruolja · salt & peppar

Preparazione:

Skalat och skär löken i tunna skivor, skala och finhacka selleri och morötter. Ta sedan hand om tonfisken, skär den i lika stora bitar. Hetta upp rikligt med extra jungfruolja i en kastrull och tillsätt hackade morötter och selleri. Tillsätt även löken och låt fräsa i några minuter. Täck med lock och sänk värmen. Tillsätt sedan tonfisken och blanda. Efter att ha tillsatt lagerblad, täck med lock och koka i ca 3 timmar, vänd försiktigt var 30:e minut. När de är kokta, ta bort lagerbladen, salta och blanda igen. Koka Penne Lisce i rikligt med saltat vatten och för över Genovese till en kastrull under tiden. När pastan är kokt al dente, häll av pastan direkt i pannan. Blanda och fräs i pannan, tillsätt kokvatten då och då. Ta av från värmen, tillsätt basilikabladen och rör om igen för att blandas väl. Servera genom att tillsätta nymalen peppar och mer basilikablad som dekoration. Maträtten är klar!

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