

Italienska smaker sedan 1999



ELICOIDALI N°49 RUMMO 12X400G GLUTENFRI TORR
SKU: 13803



Glutenfria. Elicoidali N°49. Lätt böjda rör med räfflad yta.

Bronsvalsad

400 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Glutenfria. Elicoidali N°49. Lätt böjda rör med räfflad yta.

Typ av mjöl: Fullkornsris, majs

Diameter: 10,6 mm

Längd: 40 mm

Koktid: 10 min

Metod: Bronsvalsad

Perfekt till: traditionella såser, passar till kött och grönsaker.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: fullkornsris (36%), gul majs (32,3%), vit majs (20%), ris (8%), potatisstärkelse (3%), emulgeringsmedel: mono- diglycerider av fettsyror. Kan innehålla spår av: **soja, lupiner**.
Ursprungsland för ingredienser: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1445 kJ / 341 kcal
Fett	2,0 g
- varav mättade fettsyror	0,7 g
Kolhydrater	73,2 g
- varav sockerarter	0,3 g
Fibrer	3,1 g
Protein	6,0 g
Salt	0,003 g

Elicoidali N°49 - Alla Norma

Ingrediente per 4 persone: 360 g Elicoidali N°49 Glutenfri · 200 g tomatsås · 3 små randiga auberginer · färsk basilika · Extra jungfruolja · Ricotta Salata · 1 vitlöksklyfta · Salt och peppar efter smak

Preparazione:

Skär auberginerna i tärningar. Bryn vitlöksklyftan med olivolja, fräs auberginerna snabbt, tillsätt tomatsåsen och koka några minuter. Koka Elicoidali mycket al dente, ca 8 minuter. Tillsätt pastan i såsen och koka klart. Smaka av med olja, ricotta och basilika. Njut!

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 den bästa grödan odlas, och vattnet som används kommer från Sannio-dalen.

"Jag ville skapa en glutenfri pasta, utan att ta bort känslan och konsistensen av klassisk pasta. Vi väljer fullkornsris, gul och vit majs helt fria från GMO, sedan bearbetar vi dem med ett naturligt och mycket gammalt, beprövat tillvägagångssätt: ånga. Det är just tack vare vår metod att ångbearbeta "Metodo di Lavorazione al Vapore®" som vi får en mjuk och balanserad deg, som vi sedan bronsvalsar för att få en porös yta som perfekt absorberar dina såser. Resultatet är denna glutenfria Rummo, med en oöverträffad konsistens."

Cosimo Rummo

