

GNOCCHI DI PATATE 100% ITA RUMMO 8X500G DURUMVETE TORR

SKU: 13478

Förvaras i rumstemperatur
Gnocchi di Patate
Potatis & Durumvete
500 g x 8
Koktid: 2 minuter

PRODUKT BESKRIVNING

Gnocchi di Patate är små, mjuka bollar gjorda av potatis och mjöl. Rummo är känt för att tillverka högkvalitativa pastaprodukter och deras Gnocchi di Patate är inget undantag.
Rummo Gnocchi di Patate är gjorda med noggrant utvalda potatisar och vetemjöl av hög kvalitet. Processen för att göra gnocchi är noggrann och kräver expertis för att uppnå rätt konsistens och smak. Potatisarna kokas, skalas och pressas för att få en jämn konsistens. Sedan blandas potatismoset med mjöl och formas till små bollar.
Gnocchi di Patate kokas i vatten tills de flyter upp till ytan, vilket tar ca 2 minuter. De är redo att serveras med olika såser, som tomatsås, pesto eller smör och salvia. Gnocchi har en mild smak och en mjuk, följsam textur som gör dem till en populär rätt inom det italienska köket.
Rummo Gnocchi di Patate är en bekväm och snabb maträtt att tillaga, och de kan vara en mångsidig bas för olika smaker och tillbehör.

Ingredienser: Färsk potatis (80%), **Durumvete** (10%), majsstärkelse (6,5%), rismjöl, majsmjöl (1,5%), salt 1,4%, surhetsreglerande medel: mjölksyra (0,45%), konserveringsmedel: sorbinsyra (0,08%), naturliga aromer (0,06%), gurkmeja (curcuma) (0,01%). Kan innehålla spår av: **soja, senap**. Ursprungsland för ingredienser: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	664 kJ / 159 kcal
Fett	0,4 g
- varav mättade fettsyror	0,1 g
Kolhydrater	33,0 g
- varav sockerarter	0,1 g
Fibrer	1,6 g
Protein	5,0 g
Salt	1,4 g

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