

LASAGNE ALL'UOVO N° 173 RUMMO 12X500G ÄGGPASTA TORR

SKU: 13830

Lasagne all'uovo N°173
Durumpasta med ägg. Bronsvalsade
500 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Lasagne all'uovo N°173 – Lasagneplattor med färska ägg. Rektangulära ark.
Lasagneplattor med färska ägg. Rektangulära ark.
Typ av mjöl: Durumvete
Bredd: 80 mm
Tjocklek: 0,85 mm
Längd: 175 mm
Koktid: 20 min
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: ragù alla Bolognese - Lasagne alla Forno.

Ingredienser: **Durumvete*, ägg**** (19,6%). Kan innehålla spår av: **soja, senap**. *Ursprungsland: EU och icke EU (italien och australien. **Ursprungsland: italien

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1561 kJ / 369 kcal
Fett	3,5 g
- varav mättade fettsyror	1,0 g
Kolhydrater	66,5 g
- varav sockerarter	2,2 g
Fibrer	2,5 g
Protein	16,5 g
Salt	0,155 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