



**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***

