

Italienska smaker sedan 1999



PAPPARDELLE ALL'UOVO N° 101 RUMMO 12X250G ÄGGPASTA
TORR

SKU: 20572



Pappardelle all'uovo N°101

Durumpasta med ägg. Bronsvalsad

250 g x 12

Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Pappardelle all'uovo N°101 - tack vare sin bredd är den överlägsen och idealisk för att fånga upp och få med sej såser med bitar i

Breda, platta. Bandpasta

Typ av mjöl: Durumvete

Bredd: 13 mm

Tjocklek: 0,8 mm

Längd: 229 mm

Koktid: 5 min

Metod: Bronsvalsad

Perfekt till: ragu och svampsås



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Durumvete***, **ägg**** (23,9%). 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

