

RICCIOLI N°54 RUMMO 16X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 14212

Riccioli N°54 Rummo
500 g x 16

PRODUKT BESKRIVNING

Riccioli N°54 – Riccioli format som snedvridna, skruvade rör, mycket omtyckta av barn.
Snedvridna, skruvade rör, med struktur
Typ av mjöl: Durumvete 100% italienskt
Diameter: 5,5 mm
Längd: 125 mm
Koktid: 7 min
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: perfekta för pastasallader med säsongens grönsaker. De serveras ofta med krämiga ostsåser, såsom gorgonzola eller burrata.

Ingredienser: **Durumvete***. Kan innehålla spår av: **soja, senap**. *Ursprungsland: Italien och EU (Frankrike) och icke EU (Australien). Tillverkad i Italien

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1510 kJ / 356 kcal
Fett	1,6 g
- varav mättade fettsyror	0,3 g
Kolhydrater	69,5 g
- varav sockerarter	3,1 g
Fibrer	2,9 g
Protein	14,5 g
Salt	0,005 g

Alla Caprese

Ingredienti per 4 persone : 360 g Riccioli N°54 Rummo · 1 vitlöksklyfta · 250 g mozzarella · 4 matskedar Extra Jungfruolja · 300 g körsbärstomater · Basilika · Salt & Peppar

Preparazione:

Skär körsbärstomaterna i 4 delar, skär mozzarellan i tärningar, koka upp och salta vattnet. Koka Riccioli i 7 minuter. Häll oljan i en skål och krossa vitlöken, tillsätt körsbärstomater och mozzarella, låt rinna av och tillsätt pastan i såsen. Tillsätt basilikan och servera.

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