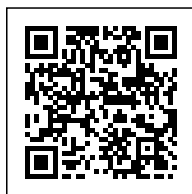




**RICCIOLI N°54 RUMMO 16X500G DURUMVETEPASTA TORR**  
**SKU: 14212**



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**

