

RIGATONI N°50 RUMMO 16X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 13802

Rigatoni N°50 - Tjocka rör, med struktur
Durumpasta. Bronsvalsad
500 g x 16

PRODUKT BESKRIVNING

Rigatoni N°50 – Rigatoni är en av hörnstenarna i den traditionella Italienska gastronomin.
Tjocka rör, med struktur
Typ av mjöl: Durumvete
Diameter: 14,5 mm
Längd: 40 mm
Koktid: 14 min
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: alla typer av såser, tex Ragu och Auberginegratäng. Klassisk italiensk mat.

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

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

AL RAGÙ BIANCO

Ingredienti per 4 persone : 360 g n° 50 Rigatoni Rummo · 1 selleristjälk · 2 morötter · 1 gul lök · 1 vitlöksklyfta · Extra Jungfruolja · 300 g färs av kyckling eller kalkon · 3,5 dl torrt, vitt vin · 120 g riven parmesanost · Persilja · salt & peppar

Preparazione:

Skala och hacka sofritton (gul lök, selleri, morot) och vitlök, fräs i olivoljan. Tillsätt färsen, fördela och smula sönder med träslev (undvik stora bitar). Koka ihop i ca 20-30 minuter. När köttet är genomstekt tillsätt vin och låt sjuda med locket på och salta och peppra. Detta är inget långkok. Häll på några skedar extra jungfruolja. Koka upp vattnet och tillsätt salt, koka Rigatoni al dente, ta upp med hålslev och blanda med Ragùn på låg värme, tillsätt lite av pastans kokvatten. Stäng av plattan och tillsätt hackad persilja och riven parmesanost.

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