

Italienska smaker sedan 1999



SPAGHETTI ALLA CHITARRA N°104 RUMMO 24X500G
DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 1034



Spaghetti alla Chitarra N°104 - Fyrkantiga, tunna pastastrån

Durumpasta. Bronsvalsad

500 g x 24

Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Spaghetti alla Chitarra N°104. Fyrkantiga, tunna strån. Denna typ av spagetti bereds med ett specialverktyg som kallades "gitarr", bildat av en träram på vilken tunna ståltrådar sträcktes.

Typ av mjöl: Durumvete

Bredd: 2,15 mm

Längd: 260 mm

Koktid: 12 min

Metod: Bronsvalsad

Perfekt till: starka såser: Gricia, köttfärssås eller Amatriciana



Italienska smaker sedan 1999



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

Spaghetti alla Chitarra N°104 all'Amatriciana

Ingredienti per 2 persone : 250 g Spaghetti N°104 · 200 g Guanciale (bacon) · 400 g skalade tomater · 100 ml vitt vin · 1 hel Chilipeppar · Pecorino Romano

Preparazione:

Skär Guanciale/baconet i strimlor. Fräs tillsammans med den hela chilipepparen. När fläsket är knaprigt håll det vita vinet i pannan och låt det dunsta. Ta ur fläsket och tillsätt de skalade tomaterna i pannan och bryn. Mosa dem lite med en slev. Koka pastan i en kastrull med saltat vatten, håll av dem al dente direkt i pannan med såsen. Tillsätt lite kokvatten, tillsätt sedan det knapriga fläsket. Rör om och ta sedan bort från värmen. Häll i den rivna pecorino romano lite i taget och blanda igen. På tallrik – riv ytterligare Pecorino. Redo att njuta!

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

