SPAGHETTI GROSSI N°5 RUMMO 24X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 1019

Spaghetti Grossi N°5
Durumvete/Bronsvalsad
500 g x 24

PRODUKT BESKRIVNING

Klassisk Spaghetti Grossi N°5. Medeltunna strån. Imponerande "al dente" efter kokning. Absorberar såser, mycket bra, med sina porösa yta.

Typ av mjöl: Durumvete 100% italienskt
Diameter: 2,05 mm
Längd: 260 mm
Koktid: 11 min
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: rätter som ragùer baserade på kött eller skaldjur.

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 N°5 con piselli alla Napoletana

Ingredienti per 2 persone: 250 g Spaghetti Grossi n° 5 Rummo · 500 g ärtor · 150 g Pancetta · 1 lök · Basilika · 100 g Parmigiano Reggiano DOP · Ost

Preparazione:

Skala ärtorna (eller ta frysta ärtor), riv Parmigiano Reggiano DOP och tillsätt en nypa peppar. Skär ost i tärningar och baconet i lika delar. Ta sedan hand om löken, skala den och hacka den fint. Efter att ha brutit spaghettin i 3 delar, värm rikligt med extra jungfruolja i en kastrull och tillsätt pancettan/baconet. När den är kokt, ställ den åt sidan. I samma kastrull som du kokade baconet i, tillsätt löken och ärtor, tillsätt kokande vatten utan salt. Täck med lock och koka i 5 minuter. Blanda ungefär en tredjedel av ärtorna och löken, tillsätt kokande vatten utan salt tills de blir en kräm. Häll spaghettin i kastrullen med de återstående ärterna och löken och tillsätt kokande vatten utan salt, blanda ihop allt. Tillsätt ostbitarna och mer kokande vatten utan salt, fortsätt att blanda väl. Efter att ha tillsatt ärtsåsen, ta bort från värmen och fortsätt blanda. Tillsätt pancetta/baconet och efter ca 1 minut även riven Parmigiano Reggiano. Tillsätt basilikabladen, rör om i minst ett par minuter. Servera genom att lägga till fler basilikablad som dekoration. Smaklig måltid!

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